ROK I-szy 11 MAJ Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem

PRAKTYCZNA PANI №13

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY.
WYCHODZI W KAŻDĄ SOBOTĘ

30 gr.

Prenumerata miesięczna 1.30 zł.



Numer ten zawiera 24 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.

Treść:



UROCZYSTOŚCI RELIGIJNE W LOURDES.

Przybycie do Lourdes specjalnego wysłannika Ojca św. Kardynała Pacelli'ego. Kardynał błogosławi witające go tłumy pątników.



UROCZYSTOŚCI RELIGIJNE W LOURDES.

(fragment ceremonji)



MIĘDZYNARODOWA WYSTAWA W BRUKSELI

ŚWIAT



ILUMINACJA WYSTAWY ŚWIATOWEJ W BRUKSELI.

W dniu otwarcia wystawy światowej w Brukseli urządzono wspaniałe fajerwerki. Cała wystawa jest wspaniale iluminowana co wieczór.



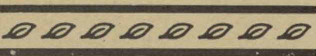
W ILUSTRACJI

POPISY DZIECI POLSKICH WE FRANCJI.

W Touquet (Północna Francja) podczas 4-dniowego Kongresu b. Wojskowych francuskich, angielskich, włoskich, belgijskich, rumuńskich, jugosłowiańskich i t. p. reprezentowanych przez 1500 delegatów, Federacja P. Z. O. O. we Francji zorganizowała z okazji Święta Młodzieży, występy śpiewacze i taneczne 200 dzieci polskich w strojach narodowych.

Na zdjęciu — uroczysty wymarsz dzieci polskich z Magistratu w Touquet.







RATUSZ W POZNANIU



PUPILKA CAŁEGO ŚWIATA.

Sława najgłośniejszych aktorów i gwiazd filmowych nie może iść w porównanie z popularnością maleńkiej Amerykanki Shirley Temple, która już od pierwszego swego filmu zdobyła sobie serca całego świata.

Na zdjęciu — maleńka Shirley po wyczerpującej pracy w atelier filmowem bawi się w ogrodzie z małem cielątkiem.

LUBIN

Lubin, wieś parafjalna w poznanskiem w pięknej okolicy. Kościół i klasztor, dawniej opactwo Benedyktynów, sprowadzonych w r. 1113 z Francji przez Michała Skarbka. Między zakonnikami było wielu ludzi uczonych i krajowi zasłużonych. W czasie najazdu Szwedów klasztor został doszczętnie obrabowany.



Kościół i klasztor Benedyktynów założony w XI w., przebudowany w XV i XVIII w.



Absyda romańska z XII w. kościoła parafjalnego, od 1853 w rękach protestantów.



Anioł, rzeźba dębowa w kościele O. O. Benedyktynów.





Odrzwia barokowe w kościele O. O. Benedyktynów.

W dniu 7-m maja r. b. rozstała się z tym światem ś. p. Jadwiga z Radomyskich Nałęcz-Korzeniowska, wdowa po Podpułkowniku Andrzeju Korzeniowskim, Oficerze Dyplomowanym Wojsk Polskich, Żołnierzu Pierwszej Brygady.

Śmierć ś. p. Jadwigi Nałęcz-Korzeniowskiej odbiła się serdecznem echem wśród licznego grona przyjaciół, przynosząc niepowetowaną stratę naszemu Koncernowi Wydawniczemu, w którym zmarła zajmowała stanowisko Naczelnej Redaktorki Dwutygodnika „Ja to zrobię" i Referentki działów robót ręcznych w czasopismach: „Praktyczna Pani", „Bluszcz", „Kobieta w Świecie i w Domu", „Dziecko i Matka", kładąc w swoją pracę twórczy zapał, jaki cechował wszystkie Jej poczynania.

Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz" traci w ś. p. Jadwidze Nałęcz-Korzeniowskiej, nietylko niezastąpioną siłę fachową, ale najwierniejszą przyjaciółkę, uczynną, serdeczną koleżankę, której promienna prostota zjednywała wszystkie serca.

KAMIENIE I KSIĘGI

W dawnych powieściach historycznych, osnutych na tle średniowiecza, w czarujących, a naiwnych częstokroć historjach o pięknych kasztelankach, rycerzach, trubadurach i ascetycznych mnichach, ulubioną, już nieomal tradycyjna, dekoracją wszelakich wydarzeń było obok, gotyckiego oczywiście zamku, jakieś bogate opactwo, otoczone nimbem potęgi i nietykalności.

Opactwo takie spełniało zazwyczaj w powieści rolę Deus ex machina. Karało przestępców, dawało przytułek szlachetnym, albo też kryło w swych murach tę najbardziej zawiłą tajemnicę, na jaką się zdobyła fantazja autora.

Z czasem jednak, gdy zapał ku konwencjonalnemu średniowieczu przygasł trochę w literaturze, ustępując przed innemi, bardziej aktualnemi zagadnieniami, opactwo uległo temu samemu losowi, co i zamek z gotyckiemi wieżycami, wycofano je z obiegu aktualnej wyobraźni, schowano pod klosz i opatrzono wielce czcigodnym napisem: wiek, przypuśćmy XII czy XIII.

Ale czar legendy, czar starodawnych murów klasztornych jest po dziś niezniszczalny. Nie dzieją się tu już wprawdzie przedziwne sprawy opisywane w powieściach, niemniej przy odnalezieniu takiego starego klasztoru poezja zaczyna nabierać rumieńców życia, życie lotności poezji, a wszystko to zespala się w szeregu bardzo intensywnych wrażeń. Bo jakże słabe nastroje mogą dać, jakieś ledwo zachowane ruiny zamku, czemże są muzea, gdzie posegregowane, niby już zupełnie umarłe, leżą dawne odwieczne pamiątki, w porównaniu ze starym klasztorem naprzykład w Lubiniu, ziemi Kościańskiej, gdzie wieki stoją obok wieków, gdzie codziennie skrzypią żelazne, gotyckie drzwi, otwierane przez kościelnego prastarym, ogromnym kluczem, gdzie w bocznych ścianach kościoła śpią kamienni rycerze, a w lochach butwieją trumny, pełne najdostojniejszych kości. Wokoło tych trumien, kamiennych tablic nagrobnych, i starych, w bibljotece gromadzonych książek, krąży oczywiście nieodzowna legenda, którą skrzętnie zapisze pokorny braciszek w bronzowym habicie, zasiadający codnia w zalanej słońcem bibljotecznej sali. Zapisze już nie cieniutkim pendzelkiem na drogocennym pergaminie, jak to czynili jego poprzednicy, ale zwykłem piórem i atramentem, albo kto wie może poprostu maszyną do pisania, i tym sposobem dowiedzą się ludzie o istnieniu legendy w starem opactwie w Lubiniu.

Dlatego z licznych starych klasztorów, Lubiń jest najbardziej ciekawym, że stanowi on jeden z najdawniejszych zabytków średniowiecza w Polsce wogóle, a w Wielkopolsce w szczególności. Założony hen, gdzieś aż w II wieku przez ciąg stuleci pomnażał swe bogactwa i władania, rósł w sławę, modlił się żarliwie, obuczał młodzież szlachecką w łacinie i teologji, oraz szczycił się łaską i przyjaźnią conajpierwszych mężów w dawnej, nawet tej najdawniejszej Polsce.

Rozrastał się też w mury, strzelał wieżycami ku niebu i coraz potężniej panował okolicy ze swojego wzgórza. Wokoło pierwszego, skromnego kościołka i niewielkiej klauzury powstawały coraz to nowe budynki, pawilony i przybudówki, które, aczkolwiek niszczone często wielkiemi pożarami, zawsze, niby feniks nowe wyrastały z popiołów. I dziś, myliłby się każdy, ktoby przypuszczał, że opactwo w Lubiniu jest ruiną, mającą tylko wartość wspomnień: rozbrzmiewa tu bowiem silne tętno życia płynącego wartką falą poprzez białe ciche korytarze, i ginącego dopiero hen, na szczycie wysoce skomplikowanej w swej strukturze wieży. Wieża ta, wystrzelająca ponad drzewa owocowego sadu, otaczającego wokół klasztor, pierwsza wita podróżnego, któryby zapragnął poznać tajemnice starego opactwa. Niechaj szuka, nikt mu nie zagrodzi drogi, chyba jedynie stary, bardzo stary portret imci pana Michaela Skarbka, głównego fundatora klasztoru, wiszący na białej ścianie, tuż przy wejściu. Pan Michael ma groźne oczy, surowo zaciśnięte usta i dumne czoło. Nic dziwnego, pan to z panow i do tego zaprzyjaźniony ponoć wielce z samym wielebnym Gallusem, ktory tu w Lubińskim klasztorze przesiadywał, kronikę swoją pisząc. Nic się jednak bliższego o tem dowiedzieć nie można, bo oczy wielmoży gdzieś patrzą w dal poza naszemi głowami, a przytem data malowania portretu 1114 rok, takim nas respektem i... niedowierzaniem przejmuje, że o nic już malowanego pana pytać nie chcemy.

Zato o wiele mowniejsze są księgi, na szerokich, półkach poukładane, które mowią i opowiadają niesłychaną barwnością kart i kunsztownemi literkami, pracowicie na pergaminie wyrysowanemi. Benedyktyńska praca, benedyktyński iście trud bije z tych literek, zabarwionych purpurą, złotem i kobaltem. Obok pergaminów leżą druki: oto pierwsza biblja drukowana w Polsce, tak zwana biblja Szarfenbergera, leży otwarta i opowiada swym podniosłym i czarującym stylem o dziejach proroków, oto o cały już wiek późniejsze wydanie starego francuskiego czasopisma pod zabawnym tytułem: Journal de Scawan, oto znowu jakiś biały kruk bibljofilski, pięknie w skórę oprawny i w klamry złocone, a w środku ukrywający cuda dawnych spraw, oto obok starego modlitewnika rycerskiego coś niby relikwjarzyk srebrny, niezwykle kunsztownej roboty, który, kto wie, w jakich potrzebach rycerskich bywał, i jaką drogą wreszcie trafił do cichego klasztoru benedyktynów. Może to jest właśnie ową lubińską legendą, pytamy cicho, ale nie.... nie to. Pierwszy ślad legendy zawiera książka, leżąca z wielkim szacunkiem pod szklaną szybą gablotki. Książka niby zwykła, piórem i inkaustem pisana. Jest to ni mniej ni więcej tylko— liber mortuorum — księga umarłych, w której pod datą 28 czerwca 1228 roku wypisano, co następuje: Wladislai Magni Laskonogi, ducis Majorus Polonia, Sroda mortui, in Capella Ecclesiae nostrae sub Organis de industria constructa tumultati, co w skrócie ma oznaczać, że Władysław Laskonogi, książę polski zmarł w Środzie, jest pochowany w kaplicy Lubińskiej pod organami.

Gdyby ta księga umarłych była oryginałem, to te kilka wyżej przytoczonych słow miałoby wiekopomną wartość dla

nauki, rozświetlając wiele niejasnych punktów tyczących losów i śmierci nieszczęsnego syna Bolesławowego. Niestety, mamy do czynienia tylko z kopią starej księgi umarłych, kto wie co tu zostało zmienione, jakie mogły zajść omyłki i niedokładności, tembardziej, że inna wieść niesie jakoby Laskonogi zmarł gdzieś na Śląsku. Pomimo to Benedyktyni pilnie stoją na straży swej legendy, i wierzą, kto wie, może słusznie, w jej prawdziwość.

Od zamkniętej w szklanej gablotce księgi droga wiedzie prosto do kościoła, do wmurowanej świeżo w kaplicy płyty kamiennej, opatrzonej „zrobionem" na stary gotyk napisem. Kryje ona podobno znalezione niegdyś pod organami kości człowiecze, w proch już prawie rozsypane. Nie nosiły te szczątki jednak żadnego signum dostojeństwa, nie znaleziono wśród nich ani ułamka korony książęcej, ani ogniwa złoconego łańcucha, ani nic, coby znamionowało monarszą władzę. Ot, zwykłe kości, popiół mizerny, więc kto wie, czy nie kłamie księga umarłych, czy nie kłamie napis kamienny na płycie, opiewający, że oto tu leży Ducis Poloniae. Ale postarajmy się mu wierzyć, by nie prysnął czar, jaki zsyła na nas ta mroczna nawa, powyginana w łagodne romańskie linje. Ołtarz natomiast zdradza kaprysy wczesnego baroku, tuszującego bezkarnie gdzieniegdzie widoczne ostrołuki gotyckie, ocalałe jeszcze z dawnych groźnych pożarów, i jeszcze groźniejszych dobudówek i restauracji. Te gotyckie ślady są bardzo nikłe, czasem jakieś odrzwia, jakby żywcem z celi uczonego scholastyka przeniesione, czasem okno małe, wąskie, strzeliście ku górze wyciągnięte i powojem zzewnątrz oplecione. Najstarsze czasy pamiętają jednak bezwzględnie łamania sufitu, które, choć przytłumione późniejszą malaturą, głośno mówią o nieprzemijającej nigdy chwale gotyku. Wielką i bardzo czcigodną jest jednak wymowa kamieni, głazów ciosanych przed wiekami, a mówiących dziś do nas literami rytemi w mozole, twarzami płaskorzeźb, melancholję nagrobków. Jakże wiele ich jest w kościele Lubińskim. Oto zboku, w niszy widnieje kamienne oblicze rycerza, o tarczę wspartego: to Adam Bielewski, zmarły „po przewodniej niedzieli w poniedziałek", jak głosi napis, niestety nie podający roku śmierci. Oto nad nim świątobliwy biskup, Paulus Chojnacki, Abbas Lubinensis, śni oparty na dłoni o swem dawnem klasztornem życiu, zmarły w roku 1559. Oto dwaj dostojni bracia Chrzonowscy Andreas, ostatni opat Lubiński i Stanisław, rycerz, zmarli w końcu 16 wieku, oto wreszcie katafalk kamienny, na którym spoczywa błogosławiony Bernard z Wąbrzeźna, cudami słynący i cudami rozsławiający klasztor lubiński. Jego to duch i duch księcia wygnańca chodzą tu pono po dziś dzień, przemykają się pomiędzy malachitowemi kolumnami wielkiego ołtarza i kamiennym snem dawnych rycerzy i biskupów. O nich to legendy spisuje cichy braciszek w celi klasztornej gwoli sławie Lubińskiego opactwa.

Po błogosławionym Bernardzie przechowuje klasztor okrutną włosienicę, zamkniętą w szklanej szkatułce u stóp sarkofagu. Po księciu Laskonogim nic realnego nie pozostało oprócz kilku słów w Liber Mortuorum.

W kamieniach i księgach jest zamknięta cała przeszłość Lubinia. Bo o niej mówi cisza białych korytarzy, o niej skrzyp starych, poczerniałych szaf w zakrystji, o niej wreszcie figury milczące, kamienne, siedzące cicho w niszach muru, okalającego klasztor. Jakieś napisy wokoło nich się plączą, ale zatarte zupełnie.

Żyje cichem i skupionem życiem klasztor Lubiński, przechowując potajemnie największy skarb pokoleń, poezję dawności. Klucz do niej jest zapewne równie kunsztownie w żelazie wyrznięty, jak klucz od prastarych, żelaznych drzwi zakrystji. Nie każdy potrafi otworzyć nim tajemniczo, dzwoniący zamek. Ale gdy podwoje się uchylą, jakże przyjemnie przenieść się na chwilę w prawdziwe, niezakłamane średniowieczne czasy.

Zawiślanka.

W KLINICE

W sali widno, sprzątają służące,
Słońce dzisiaj dziwnie złote wstało;
Jak się błyszczą oczy pielęgniarki,
Która skubie zwolna watę białą.

Myślę o tem, że już kwitną wiśnie,
Ciepły podmuch coś szepcze w firance,
Promień słońca pełznie wzdłuż pościeli
I stubarwną tęczą gra w mej szklance.

Myślę o tem, czego już być może,
Oczy moje więcej nie zobaczą.
Drogi mojej stopnie w dół zstępują
W termometrze chwiejnym krokiem znaczą.

Marzę sobie, że stoję przed gankiem,
Ruń zieloną jak mgłę widzę w polu;
Nagle obraz mąci się, zapływa,
Bije falą ostra woń karbolu.

Podmuch wiosny ledwo wpadł już skonał
Zdławiony tchem klinicznej sali;
Próżno tylko dar bezsilnych dłoni
Ciemna róża w wazonie się pali.

K. W.

JAPOŃSKI TŁUM



Telegram z Fukoaka oznajmił, że pewien zatwardziały zbrodniarz został tam właśnie schwytany i, że przywiozą go do Kumamoto, w celu przeprowadzenia śledztwa, wobec czego z Kumamoto do Fukoaka mają przybyć dwaj policjanci, aby eskortować więźnia.

Przed cterema laty pewien złodziej-siłacz zakradł się był nocą do jednego z domów przy ulicy Zapaśników. Związał przerażonych domowników i zabrawszy ze sobą wiele cennych przedmiotów uciekł. Wyśledzony jednak przez policję, został w przeciągu dwudziestu czterech godzin schwytany, nie zdążywszy nawet rozporządzić swoim łupem. Gdy zabrano go na posterunek, zerwał krępujące go więzy i wyrwawszy miecz z rąk oficera zabił go i uciekł. Nie słyszano o nim nic aż do zeszłego tygodnia, kiedy się właśnie zdarzyło, że jeden z komumockich detektywów zwiedzając więzienie w Fukoaka, ujrzał wśród ciężko pracujących więźniów twarz, która ongiś utkwiła w jego pamięci. „Co to za człowiek?" — zapytał strażnika. „Złodziej"— brzmiała odpowiedź, „zarejestrowany pod nazwiskiem Kusabe". Detektyw podszedł do więźnia. „Kusabe — to nie jest twoje nazwisko, nazywasz się Nomura-Teiczi i poszukują cię w Komamoto za morderstwo". Zobaczywszy, że wykręty nie przydadzą się na nic, zbrodniarz przyznał się do winy.

Udałem się wraz z wielkim tłumem ludzi na stację, aby być naocznym świadkiem przybycia schwytanego przestępcy. Myślałem, że zobaczę silne poruszenie, obawiałem się nawet wybuchu wściekłości tłumu. Zamordowany oficer był bardzo lubiany, a jego krewni napewno musieli być między widzami, a należy wiedzieć, że tłum w Kumomoto nie jest specjalnie delikatny. Myślałem również, że zobaczę więcej policji. Przewidywania moje były błędne. Pociąg zatrzymał się przy zwykłej scenerji pośpiechu i hałasu, biegania i tupotania pasażerów w geta*), wrzasku chłopców sprzedających japońskie gazety i kumamocką lemoniadę. Blisko pięć minut staliśmy za barjerą w oczekiwaniu. Wreszcie ukazał się więzień, barczysty o dzikim wyglądzie człowiek, ze spuszczoną głową i związanemi ztyłu rękoma. Sierżant policji popchnął go przez furtkę i tuż za nią go zatrzymał. Ludzie, cisnęli się naprzód, ale jak dotąd w milczeniu. „Sugihara-San" — zawołał naraz oficer, czy obecna jest Sugihara-Kibi". „Hej", odezwała się obok mnie słaba, drobnych kształtów z dzieckiem na plecach kobieta, przeciskając się przez tłum. Była to wdowa z synem po zamordowanym. Na znak dany przez oficera tłum się pośpiesznie rozsunął zostawiając swobodną przestrzeń około więźnia i jego eskorty. Na wolnem miejscu stanęła kobieta z dzieckiem, twarz w twarz z mordercą. Dokoła zapanowała grobowa cisza. Wtedy przemówił oficer. Nie mówił do kobiety, mówił do dziecka. Mówił cicho, ale tak wyraźnie, iż mogłem pochwycić każdą sylabę. „Malutki, oto człowiek, który cztery lata temu zabił twego ojca. Nie było cię jeszcze na świecie, w łonie matki byłeś wówczas, a ten oto człowiek, sprawił, że nie masz ojca, któryby cię kochał. Przypatrz mu się, (tu oficer pochwycił ręką za podbródek więźnia, zmuszając go do podniesienia oczu) dobrze mu się przypatrz, mały chłopcze, nie bój się, to twój bolesny obowiązek. Patrz! Chłopiec, zpoza ramion matki wlepił w zbrodniarza, swe, jakby ze strachu szeroko otwarte oczy; wstrząsnął nim szloch; łzy powoli płynęły z jego oczu, jednak patrzał, wciąż patrzał, pewnie i posłusznie, wciąż prosto w oczy mordercy. Tłum stał z zapartym oddechem. Ujrzałem, jak skrzywiła się twarz więźnia i jak nie bacząc na krępujące go więzy padł na kolana i uderzając głową o ziemię, krzyczał ochrypłym od wyrzutów sumienia głosem, a głos ten niejednego słuchacza wstrząsnął aż do głębi duszy. „Daruj! daruj! daruj mi, malutki! Nie zabiłem twego ojca z nienawiści, zabiłem go jedynie dlatego, że chciałem uciekać. O, bardzo, bardzo źle zrobiłem. Uczyniłem ci straszną krzywdę. Ale teraz za karę idę na śmierć. Chcę umrzeć. Cieszę się, że umrę. Dlatego, o malutki mój, miej litość nade mną, daruj mi". Dziecko płakało cichutko. Oficer podniósł drżącego przestępcę; niemy tłum rozstąpił się na prawo i lewo, aby ich dalej przepuścić. I oto naraz motloch się głośno rozszlochał, a gdy żółty stróż bezpieczeństwa mijał mnie, zobaczyłem coś, czego nie widziałem nigdy dotychczas, coś, czego nie widziało wielu ludzi, coś, czego prawdopodobnie nie zobaczę już więcej nigdy, łzy japońskiego policjanta.

Tłum odpłynął, pozostałem sam, rozmyślając nad sensem moralnym tego widowiska. Mogła więc istnieć sprawiedliwość niedaleka od współczucia, która wypierała świadomość przestępstwa, tylko dlatego, iż tłum był naocznym świadkiem wzruszającej skruchy. Z jednej strony był rozpaczliwy wybuch wyrzutów sumienia, przed śmiercią błagający tylko o przebaczenie, z drugiej strony motłoch, być może w gniewie najniebezpieczniejszy z całego cesarstwa, który jednak wszystko rozumiał i wszystkiem się wzruszał, zadawalając się skruchą i wstydem. Wynikało to ze zrozumienia trudności życia i ułomności natury ludzkiej.

Ale najbardziej wybitną, najbardziej orientalną cechą tego wydarzenia, jest fakt odwołania się do ojcowskich uczuć zbrodniarza, tej potężnej miłości do dzieci, która cechuje duszę każdego Japończyka.

L. Hearn.

---

*) Geta — drewniane obuwie japońskie.

Uprzejmie prosimy nasze Czytelniczki, aby zamawiając formy bibulkowe chciały przy numerze sukni podawać wyraźnie litery P.P. jako odnoszące się do naszego pisma, oraz dla uniknięcia nieporozumień numer zeszytu, w którym był dany fason pomieszczony.

PROBLEM DZIEWCZĘCEGO JUTRA

Rok rocznie z nastaniem wiosny i zbliżającem się zakończeniem roku szkolnego, stajemy wobec problemu dalszego kształcenia młodzieży oraz wyboru zawodu.

Dla młodej dziewczyny jest to problem daleko bardziej skomplikowany niż dla młodego mężczyzny, kobieta bowiem z racji swego nastawienia uczuciowego, oraz przyszłego, prawdopodobnego stanowiska w rodzinie, musi brać pod uwagę nietylko łatwość szybkiego zarobkowania, ale także możność wykonywania swego zawodu w zmienionych warunkach, względnie możność wykorzystania nabytych umiejętności w domu.

Małżeństwo, które gwarantowało niegdyś kobiecie zabezpieczenie materjalne nie jest już zresztą tą opoką, na której można z całą ufnością przyszłość kobiety budować. Z jednej strony, warunki ekonomiczne zmuszają ją do współpracowania z mężem w celu zapewnienia utrzymania rodziny, z drugiej zaś rozluźnienie węzłów małżeńskich czyni niepewnem wszelkie jutro.

Nie będziemy dziś mówili o wykształceniu uniwersyteckiem, do którego przystępuje kobieta już wówczas gdy osiągnęła maturę, dającą już sama przez się pewne prawa i możności. Kobieta wstępująca na uniwersytet jest już poza tem dojrzalsza niż niedorosłe dziewczątka, które po ukończeniu kilku klas, albo oddziałów szkoły powszechnej stają wobec wyboru zawodu i jakkolwiek bardzo młoda, lepiej zdaje sobie sprawę z przyszłych swoich możliwości. Tym jednak mało jeszcze umiejącym, pochodzącym częstokroć ze sfer mało kulturalnie uświadomionych, należy się najżyczliwsza i najtroskliwsza pomoc i rada.

Na szczęście minął już pęd do kształcenia się na gwiazdy filmowe i do studjów baletowych, rozdmuchany w swoim czasie efektownemi reklamami. Pomijając nawet niebezpieczeństwo zejścia przy tych studjach na manowce, spotykała na tej drodze młode dziewczęta najczęściej gorycz zawodu i rozczarowanie bolesne.

Szkół zawodowych dla panien z maturą nie idących na uniwersytet, względnie politechnikę, mamy sporo. Szkoły pielęgniarskie, artystyczne, wyższe kursy nauczycielskie przygotowują kadry fachowo przygotowanych pracownic. Dziewczęta z niższem wykształceniem, pragnące wcześniej zdobyć niezależność mają cały szereg szkół specjalnych o najrozmaitszym poziomie oraz możność zdobycia wiedzy praktycznej poza wykształceniem szkolnem drogą terminowania w odpowiednich zakładach. Jubilerstwo, zegarmistrzostwo, rekorowanie scen, wnętrz i wystaw sklepowych, fotografja filmowa, podróżnicza, prasowa i artystyczna, przy odpowiedniem zamiłowaniu i praktyce może niejednej zapewnić byt na całe życie. Szkół fotograficznych mamy w kraju kilka, warszawska przy ulicy Górnośląskiej ma kurs nauki dwuletni.

Bardzo odpowiednim dla kobiety jest zawód wykwalifikowanych kierowniczek gospodarczych w sanatorjach i zakładach leczniczych, szkoła sanatoryjno-dietetyczna w Inowrocławiu daje odpowiednie wykształcenie w ciągu dwuletniej nauki. O programie nieco niższym mamy podobne zakłady naukowe w Sosnowcu, Łodzi i Czarnym Borze, które kształcą kierowniczki gospodarcze dla zakładów opiekuńczych i społecznych.

Na Pomorzu w Szafarni jest szkoła internatowa, urządzona bardzo nowocześnie, zaopatrzona w doskonałe przyrządy laboratoryjne i techniczne, kształcąca młode dziewczęta w serowarstwie, maślarstwie i mleczarstwie. Nauka obejmuje dwa okresy. Kurs praktykancki, jedenastomiesięczny i laborancki — dwuletni. Na kurs praktykancki przyjmowane są dziewczęta po ukończeniu szkoły powszechnej. Uczą się serowarstwa, maślarstwa i mleczarstwa oraz otrzymują podstawowe wiadomości z zakresu chemji, mikrobjologji, badania nabiału, hodowli bydła, drobiu oraz gospodarstwa domowego. Kurs praktykancki uprawnia do obejmowania posad kierowniczek maślarni i serowarni w związkach mleczarskich i spółdzielczych. Na kurs laborancki, przyjmowane są kandydatki po ukończeniu sześciu klas szkoły średniej. Wykładanana im jest chemja już w nieco szerszym zakresie oraz umiejętność badania środków żywności. Po ukończeniu dwuletniej nauki laborantki mogą objąć posady w wielkich zakładach mleczarskich i w pracowniach badania artykułów spożywczych.

Zawodem odpowiednim również dla kobiety jest fachowe hotelarstwo i prowadzenie pensjonatu. Mamy obecnie w kraju trzy szkoły hotelarskie cieszące się ogromną frekwencją. Na stanowiska zarządców hotelowych, przygotowuje szkoła koedukacyjna hotelarska w Krakowie, młodzież z sześcioklasowym cenzusem naukowym. W Zakopanem jest specjalna szkoła żeńska dla panien z sześcioklasowem wykształceniem, w Warszawie szkoła podobna przyjmująca uczennice już po ukończeniu klasy czwartej. Zdarza się nierzadko, że zdolniejsze absolwentki już przed ukończeniem tych zakładów otrzymują propozycje objęcia odpowiednich stanowisk.

Jak widzimy możność fachowego wykształcenia na rozmaitym poziomie jest dosyć urozmaicona i obejmująca dość szeroką skalę. Poruszyliśmy dzisiaj zaledwie niektóre dziedziny z zamiarem powrotu do tego ważnego tematu w czasie jaknajbliższym.

M. Oksza.

Którędy droga?

W związku z artykułem „Problem dziewczęcego jutra", nie od rzeczy będzie może wspomnieć o metodzie stosowanej w poradniach zawodowych, prowadzonych przez stow. „Służba Obywatelska" a mających na celu uświadomienie dziewcząt przygotowujących się do wyboru zawodu w jakim kierunku iść powinny.

Po wysłuchaniu prelekcji wyjaśniającej zarówno ważność trafnego wyboru jak obowiązku poważnego stosunku do pracy, dziewczętom demonstrują film, na którym mogą się obznajmić z dwunastu zawodami odpowiedniemi dla kobiety i zorjentować, który jest dla danej dziewczynki najodpowiedniejszy, względnie najbardziej pociągający.

Naogół poradni psychotechnicznych mamy w Polsce bardzo mało, pomoc ich zatem jest bardzo niedostateczna i ograniczona, a jak niedawno pisano, czynna z wielkim pożytkiem pracownia psychoteczniana w Warszawie, ma ulec podobno likwidacji, coby stanowiło niepowetowaną stratę.

Poradnie Służby Obywatelskiej czynne są w Katowicach, Poznaniu, Toruniu, Warszawie i Wilnie.

Ze względu, że wybór fachu decyduje nieraz o całem życiu człowieka, jest to moment nader ważny. Należy zdać sobie sprawę, że dziś, w epoce wielkiej konkurencji nie istnieją prawie zawody dające chleb w rękę bez trudu. Tylko sumienne przygotowanie, wyzyskanie wrodzonych zdolności i zamiłowanie mogą rokować powodzenie. Wybieranie jakiegoś fachu tylko dlatego, że on ma zapewnić lepsze korzyści jest zawsze bardzo ciężkim błędem. Najkorzystniejszy w zasadzie fach, wykonywany bez zamiłowania, będzie nietylko przykry ale nie zapewni nawet stanowiska. Brak upodobania w danem zajęciu odbija się zawsze ujemnie na jakości pracy. Zawód wykonywany z zainteresowaniem i zamiłowaniem pozwala na wykazanie przyrodzonych zdolności i jest bronią stokroć skuteczniejszą w walce o byt, od mędrkowania skłaniającego młodą dziewczynę do wyboru zajęcia, które się z jej usposobieniem nie zgadza.

ESTETYKA WNĘTRZA

Bardzo wiele czytelniczek zapytuje nas listownie w jaki sposób tanim kosztem zmodernizować mieszkanie. Odpowiedzi, jak zazwyczaj nie można udzielić jednej, zwłaszcza nie znając urządzenia mieszkania o które w danym razie chodzi.

Pewne linje wytyczne, po starannem wczytaniu się w listy zapytujących, dadzą się jednak wykreślić.

Chcąc jednem słowem rzucić na tę kwestję jaknajwięcej światła wystarcza powiedzieć tylko tyle, że mieszkanie nowoczesne, meble i nowoczesne zdobnictwo cechuje przedewszystkiem prostota. Prostota i celowość. Brak wszelkich sztukaterji na sufitach, wspaniałych gzemsów na piecach, festonów udrapowanych misternie u firanek i portjer. Zresztą portjery nie są obecnie modne, wprawdzie spotyka się je jeszcze tu i ówdzie, ale zazwyczaj w mieszkaniach urządzonych po staroświecku, względnie gdzie tego wymagają warunki ciszy, odgraniczenia części pokoju i t. p. Portjery nie są już jednak jak dawniej w salonach obowiązujące, tam zaś gdzie je chcemy zastosować powinniśmy zachować jaknajwiększą prostotę w układzie fałd i tkaninie. W firankach prostota nowoczesna ma już nieco inny wygląd: nie upinamy festonów, nie podpinamy ich jedwabnemi sznurami, są one jednak przeważnie wykonane ręcznie a co zatem idzie dość kosztowne, jeżeli je wypadnie kupić. Proste story, proste obramowania nie z ciężkich jedwabiów a z tiulu, etaminy, grubych lnianych tkanin wyglądają bardzo estetycznie. W sypialnych i panieńskich cieszy się największem wzięciem tiul gładki i fantazyjny niekiedy lekko zahaftowany, w prostych, harmonijnych fałdach opadający do podłogi, lub tylko do parapetu, albo na środku okna skrzyżowany. Ten ostatni sposób, chwilowo bardzo modny, dziś już jest mało stosowany, przedstawiał bowiem duże niedogodności, tamując dopływ światła i powietrza i utrudniając otwieranie okien.

W pokoju jadalnym i sypialnym, w pokoju dzieci i t. p. możemy tiule, siatki i koronki zastąpić barwnym kretonem w deseń kwiatowy lub kubistyczny, względnie płótnem haftowanem, aplikowanem, malowanem.

Koronkową i wogóle strojną firankę czy storę zachowamy jednak zawsze w salonie. Kretonowe jasne, damy w sypialnym i dziecinnym, ciemniejsze, poważne w jadalnym, jaskrawe w łazience, ganku, pokoju gościnnym i t. p.

Kilka poduszek z jednakowego, tego samego co firanka kretonu, pokrowiec na fotel, czy kapa na łóżko, wreszcie serwetka na stoliku, czy firaneczka przy metalowem łóżku, zrobią ze skromnego urządzenia śliczną całość.

Zwykłe szare płótno stanowi rodzaj odrębny ale bardzo szlachetny i zalecający się trwałością. Haftu nie wymaga wiele, wystarczy jaki lekki deseń, pas czy rzucik a całość będzie bardzo efektowna.

Haft włóczką byłby bardzo ładny, po kilku jednak praniach nitka traci swoją puszystość, staje się płaska i cienka a co gorsze często farbuje. Bardzo praktyczne są do haftu tego rodzaju, grube coton perlé, szlachetniej jednak wyglądają bawełny matowe, dobrane w dwóch odmiennych sharmonizowanych kolorach. Dla wzorów ludowych doskonale nadają się czarny i czerwony, czarny sam i czarny z białym. Efektownie godzą się ze sobą odcienie brunatne z zielonemi, żółty z niebieskim, żółty z pomarańczowym i t. p.

O ile urządzenie gromadziło się stopniowo, latami, było dziedziczone czy okazyjne, nie należy modernizowania przeprowadzać radykalnie i gwałtownie, chyba, że mamy z jednej strony nadmiar gotówki, z drugiej jakąś specjalną niechęć do tego czy owego garnituru. Jeżeli jednak zachowamy, co jest najważniejsze, harmonję barw, damy miłe firanki, ładne obicie czy pomalowanie ścian, jakieś gustowne serwetki, trochę roślin świeżych, wygląd estetyczny mieszkania nawet przy nieładnych meblach ogromnie się podniesie.

Sprawę zresztą zarówno mebli, jak drobiazgów, wazonów, lamp i t. p. odkładamy do następnego artykułu, dzisiejszy poświecając przedewszystkiem ogólnym zarysom. Zwrócimy jeszcze tylko uwagę na wzgląd poruszony przed chwilą t. j. ogolną harmonję barw.

Jeżeli meble nasze mają pokrycia świeże lub mało zniszczone musimy się do nich zastosować, barwa obicia winna z niemi się nietylko godzić ale wzajemnie dopełniać. Nie można na sposób dobierania barwy dać jakiejś określonej recepty, nie wystarcza bowiem stwierdzić, że dwa kolory się godzą, wchodzi jeszcze bowiem w grę natężenie barw i odcień, a tu już żadne słowne rady nie wystarczą, tu trzeba działać w ścisłej zgodzie z okiem.

Meble kryte ciemnozielonemi materjałami wyglądają naogół pięknie na tle zielonkawem bledszem, niekiedy na ciemno-czerwonym. Meble niebieskie na odcieniach popielatych, kryte jedwabiem złocistym — na tle brunatnem lub zupełnie jasnym żółtawym albo beżowym, zależnie od przeznaczenia pokoju, obicia lub malowanie najestetyczniejsze jest gładkie, ze względów jednak praktycznych, zwłaszcza gdy chodzi o tapety, obliczane na lata użytkowania, nie można ich bardzo zalecać gdyż łatwo się brudzą, plamią i najmniejsze skaleczenie na nich uderza zaraz w niemiły sposób uwagę. Najlepsze w takich wypadkach tapety są w desenie słabo się odcinające od tła, mieszane, dyskretne, które już z niewielkiej odległości sprawiają wrażenie barwy jednolitej.

(d. n.). A. Dr.

Z CYKLU: WYCIECZKI PO UZDROWISKACH

KOSÓW

Żeby się dostać do Kosowa, trzeba dojechać do stacji kolejowej Kolomyja, znajdującej się na linji Stanisławów — Śniatyń. Za stacji, na której czekają na przyjeżdżających taksówki i autobusy, musimy jeszcze jechać całe 40 kilometrów, aby się dostać na miejsce. Ledwieśmy wyruszyli ze stacji, zatrzymujemy się na rynku kolomyjskim aby wziąć zapas benzyny. Otacza nas w mgnieniu oka natarczywa gromada sprzedających kwiaty. Natarczywa i brudna to prawda, ale kwiaty... za 20 groszy pęk róż, temu się oprzeć niepodobna, nie wydaje nam się to prawie sprzedażą ale powitalnym podarkiem.

Miasto Kolomyja robi wrażenie zupełnie miłe i schludne, poczęści może dlatego, że wyobrażaliśmy je sobie znacznie gorzej.

Przelatujemy pędem most na Prucie, podziwiając piękną plażę podmiejską. Droga wspina się pod górę, wśród łanów kukurydzy uwijają się Huculi w długich, białych koszulach, białych spodniach i dużych słomkowych kapeluszach.

Po dwugodzinnej podróży jesteśmy w Kosowie na Rynku, przed najparadniejszym tamtejszym hotelem. Ponieważ pada deszcz, odkładamy oglądanie miasta i szukanie mieszkania do dnia następnego, tymczasem pragniemy się umyć, zjeść coś i odpocząć. Hotel niebardzo przyjemny, pokoje ponure, łóżka niewygodne, obiad niesmaczny. Myśl pozostania tu na dłużej bynajmniej nas nie tentuje, a deszcz nie zamierza ustać ani tego dnia ani nazajutrz.

Miałam na szczęście list polecający do jednej z tutejszych obywatelek, która przyjęła mnie bardzo uprzejmie i mimo nieustającego deszczu obiecała pomoc w wynalezieniu mieszkania.

W samem miasteczku niema mieszkań dla letników, trzeba iść za miasto przez ładny most na rzece Rybnicy do wsi Moskalówka, stanowiącej właściwe letnisko. Są tu skromne domki, ładne wille, pensjonaty. Za cenę 60 zł. na sezon wynajmuję w nowej willi duży pokój z werandą, umeblowany zupełnie ładnie i przystrojony kilimami, przenoszę się więc z hotelu czemprędzej.

Przechodząc z powrotem przez most przyglądam się ciekawie rzece, raczej rzeczce. Brzegi utrzymane pięknie, obmurowane kamieniami i zabezpieczone drucianą siatką ochronną wydają się zupełnie niewspółmiernie z wąskim strumykiem sączącym się wśród kamieni. Trzeba jednak widzieć taką niewinną górską rzeczułkę, gdy przybierze i zagrozi całej okolicy powodzią, aby zrozumieć konieczność umacniania pobrzeża i regulowania koryta. To też zarząd miasta troskliwie czuwa nad całością brzegów.

Po drugiej stronie rzeki, na tak zwanym „Huku", znajdują się również wille i pensjonaty a z dość wysokiego wzniesienia roztacza się cudowny widok na okolicę. Nazwę „Huk" zawdzięcza ta strona Kosowa rzeczywistemu hukowi, jaki sprawia szumny wodospad rozbijający się o skały.

Kiedy nareszcie zaświtało słońce, widzimy jak dalece tu jest pięknie. Domki toną wśród bujnych sadów, w których przeważają czereśnie i orzechy włoskie, dalej ciągną się szmaragdowe łąki i porośnięte świerkami połoniny. Słychać zdala pobrzękiwanie dzwonków pasącego się bydła i smętne przygrywanie na kobzie.

Warunki aprowizacyjne dla letników znakomite: nabiał i owoce bardzo tanie, mnóstwo jagód, poziomek i malin, miód przynoszą z gór Huculi. Co tydzień odbywa się w miasteczku jarmark, na którym, obok produktów spożywczych można nabyć piękne płótna, oryginalne majoliki huculskie, kilimy, chodniki i hafty.

W Kosowie znajduje się warzelnia soli i kąpiele solankowe o sile równej podobno ciechocińskim. Łazienki znajdują się w ładnym ale zaniedbanym parku, daje się również odczuwać brak orkiestry.

Wycieczki i spacery końmi i autem uprzyjemniają bardzo pobyt. Z pobliskich Kut, za przepustką ze starostwa, dostajemy się przez most na Czeremoszu do Rumunji, do miasteczka Vinita (Wyżnica), gdzie jest wbród taniego i dobrego wina oraz znakomite owoce, a że przez granicę niczego zabierać ze sobą nie można, każdy korzysta z chwilowej okazji i wraca w złotym humorze do domu. W restauracji wyżnickiej obsługuje nas rumuński żydek, rozmawiający z gośćmi... po polsku.

Śliczne są spacery do Pistynia, do Ryczki i Sokolówki, ale najpopularniejszą wycieczką jest „wyprawa" do Żabiego, największej wioski w Europie, bo mającej ni mniej ni więcej tylko 16 kilometrów długości. Cała droga do Żabiego jest nieopisanie piękna. Spadziste zbocza gór obrośnięte potężnemi świerkami, tu i ówdzie soczyste, cudownie zielone łąki, mnóstwo kwiatów, dzwonków, rumianków, poziomek. Świergot ptaków, szemranie licznych strumyków, czasem szum większego wodospadu napełniają gwarem powietrze. Śliczne huculskie dzieciaki sprzedają wzdłuż drogi poziomki. Gdybyż tu był łatwiejszy dojazd!

Z Żabiego widać śnieżny szczyt Czarnohory, celu licznych, pięknych, ale dość ciężkich wycieczek.

Postawiony w Żabiem świeżo rządowy szpital dla chorych wenerycznych, wyposażony w najnowsze zdobycze i przyrządy medyczne, usiłuje walczyć z tą straszną klęską Hucułów, jaką jest zadawniony i dziedziczny z pokolenia w pokolenie syfilis.

W pobliżu, w miejscowości Birkut, znajdują się słynne, ciepłe źródła, przyśpieszające przemianę materji.

Do Żabiego można się również dostać od Worochty, skąd właśnie świeżo wykończono dobrą szosę.

Późnym wieczorem powracamy do Kosowa. Dorożkarzowi co chwila gaśnie latarka, ale tysiące świętojańskich robaczków rozsianych po zboczach wzgórzy, świeci nam na samo miejsce.

Dwie rzeczy rozsławiły głównie Kosów, chociaż i sam przez się jako letnisko zasługuje na uwagę, mianowicie sławne sanatorjum Dr. Tarnawskiego, którego kuracje polegają przedewszystkiem na głodówce, odżywianiu jarskiem i surówkowem oraz ćwiczeniach fizycznych na świeżem powietrzu, oraz przemysł kilimczarski.

Warsztaty kilimczarskie posiada u siebie każdy Hucuł, prócz tego uruchomiono dużo większych pracowni, które produkują kilimy w wielkich ilościach i zatrudniają wielu pracowników. Ostatnio, wobec wzrastającego popytu na wyroby siatkowe, zaczęto je w tych pracowniach wyrabiać masowo, co wpłynęło na znaczną i nagłą zniżkę cen, gdyż wobec groszowej niemal płacy robotników kalkulacja jest bardzo niska. Zaczęto również wyrabiać hafty wzorowane na rumuńskich, bardzo piękne i dekoracyjne, które sprowadzane z zagranicy były dotąd bardzo drogie.

A. Dolnicka.

„Letnie wywczasy" — Radjo-podróż po Polsce

Wywczasy letnie, to niewątpliwie rzecz, która, już od wczesnej wiosny — zaprząta wszystkie umysły. Gdzie spędzić urlop i jak, oto pytanie. I drugie mniej ważne, — kiedy wreszcie?

Jedni pojadą wcześniej, drudzy później, będą i tacy niestety, którzy pozostaną w mieście. Ale radjo dba jednako o jednych i drugich i poprowadzi ich na ciekawą wycieczkę, na błyskawiczną podróż po Polsce, tak szybką, że w porównaniu z nią nawet samolot okazuje się powolnym środkiem komunikacji.

W lipcu nadana zostanie, nagrana uprzednio na Still, emocjonująca audycja, a mianowicie błyskawiczna podróż po Polsce p. t. „Letnie Wywczasy". Będą to obrazki z nad morza, Zakopanego, Ciechocinka i t. p., opracowane przez najwybitniejszych radjoreporterów, które pozwolą każdemu radjosłuchaczowi, w możliwie najkrótszym czasie, odbyć tą radjo-podróż po najciekawszych uzdrowiskach i miejscowościach klimatycznych Polski.

Ministerstwo Opieki Społecznej zaleciło inspektorom pracy, aby w związku z podjętą przez Państwowy Urząd Wychowania Fizycznego akcją organizowania obozów letnich dla robotnic, okazywali kandydującym wszelką pomoc, zwłaszcza w kierunku otrzymywania urlopów w stosownym terminie. Tegoroczne obozy organizowane będą w Rożewiu nad morzem, w Lidzbarku, Skolem i Zakrzewie.

Leczymy sportem

Pod tem hasłem Tow. Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet organizuje obozy wypoczynkowo - zdrowotne dla kobiet pracujących.

Program obozów przewiduje sporty, kąpiele wodne, powietrzne i słoneczne, wycieczki i t. p., które odbywają się pod dozorem lekarskim, grupując uczestniczki według ich sił i zdrowia.

Informacji udziela Tow. Krzewienia Kultury Fizycznej Kobiet, Warszawa, ul. Myśliwiecka 3.

Co to jest „Dobra Obywatelka"

Ankieta na temat „Co to jest dobra obywatelka?". Ależ to prześlicznie, natychmiast siadam i piszę, raz przynajmniej wolno mi się swobodnie wypowiedzieć na temat szeroki a bliski, głęboki a prosty. Bo i jakżebym ja, której prababka ukrywała w swoim dworze powstańców, której babka w latach 1903—7 przewoziła przez granicę austrjacką do Królestwa powierzone sobie dokumenty, której matka... ale dajmy temu pokój, chciałam tylko powiedzieć, że my, może nietyle, jak się to mówi z „dziada, pradziada" ile „z babki, prababki" wiemy co to jest i kto to jest dobra obywatelka. Tak, wiemy i napiszemy, zaraz teraz. Bo to przecież takie proste, dobra obywatelka... no, no, no... i co dalej? Dobra obywatelka... jakto? Czyżbym tego nie wiedziała? Czyżbym nie rozumiała? Czy może nie umiem tego wypowiedzieć? A może rzeczywiście nie umiem? O cóż bo właściwie chodzi? Czy o naukę dla przyszłych pokoleń. Czy o rachunek sumienia ze sobą? Czy... czy może o nagrodę? O tem, aby moje zdanie, zdanie „szarej kobiety", miało być nauką, nawet się nie ośmielam marzyć, o nagrodzie wprawdzie marzę, ale jej się nie spodziewam, więc już chyba najbliżej będziemy prawdy, jeśli z tego artykuliku uczynię coś w rodzaju rachunku sumienia.

A zatem... nie, stanowczo z tym bliskim i prostym problemem nie potrafię sobie dać rady. Snują mi się po głowie różne piękne słowa, wygładzone latami użytku jak kamyki w rwącej rzece, coś mi szemrze w uszach: ojczyzna, obowiązek, matka, stanowisko, Bóg, chrześcijaństwo, poświęcenie; ach, co ja z tem wszystkiem pocznę! Przecież to są rzeczy znane, wiadome, mamże je znowu powtarzać i wmawiać w innych i w siebie, że wygłaszam coś nowego.

A takie mi się to wydawało łatwe, takie konieczne, tak miałam dużo do powiedzenia a nie wypowiedziałam jeszcze ani słowa, kiedy przejrzałam dokładnie, że nic nie mam do powiedzenia, bo wszystko jest już zważone i odmierzone i nie zrobię tego lepiej, ani nawet równie dobrze jak inni. Plączą się w pamięci cytaty z poezji, z kazań ks. Skargi, coś szepce do ucha imiona i nazwiska, takie różne, takie pełne treści. Zastanawiam się, rozważam. Ta poświęciła dla Ojczyzny dom, tamta rzuciła rodziców dla Boga, inna porzuciła Ojczyznę, aby doglądać nieszczęsne, głodne, chińskie dzieci, przecież to były niewątpliwie dobre obywatelki?

Ale im dłużej tak myślę, tem jakoś mniej jasno widzę; obowiązki wydają mi się niejednokrotnie tak dziwnie sprzeczne i niepewne, proste drogi najniespodziewaniej krzyżują się z przepaściami, cele szara mgła zasnuwa. Czyżby to życie było takie trudne, czy ja tak patrzeć nie umiem? Miałam przecież stwierdzić pewną piękną prawdę, wystrzelić prosto do tarczy i cóż mądrego powiedziałam? Pytam się tylko i pytam. Czy wolno poświęcić jedno dla drugiego? Który cel jest najpiękniejszy. Jaka droga najlepsza? Co wolno, czego nie wolno?

Co można a co już trzeba? A czasem trzeba a jednak właśnie nie można. Niema na świecie drogi najzupełniej prostej, niema światła bez cienia...

Więc jakże będzie z tą obywatelką? Ach, chyba wcale nie będzie, zatrudne dla mnie zadanie. Bo i jakże? Spełniać swój obowiązek? To proste, o ile się jest całkiem pewnym, że on właśnie tutaj leży, że dalej nie stoi inny zgoła odmienny, pilniejszy.

Stan idealny nie jest przecież osiągalny, orzekać, że dobrą obywatelką będzie dobra matka, która jest zarazem dobrą córką i żoną, dobrą Polką, dobrą chrześcijanką, dobrą panią, dobrą gospodynią, dobrą... dajmy jej już pokój, przecież wszystkiemu nie podoła! Temat widocznie nie dla mnie. Sięgałam już myślą do Konopnickiej i do Prusa, i do Zana i do... nic z tego jednak nie wyszło. Mamże jeszcze dłużej pisać? Nie, przegrałam na całej linji, jeżeli mnie kto jeszcze spyta „co to jest dobra obywatelka", odpowiem poprostu — nie wiem. A jeśli będzie jednak żądał ode mnie odpowiedzi, to mu powiem tak jak pomyślałam w tej chwili: że dobrą obywatelką jest ta dziewczyna czy kobieta, której postępowanie jest w 75%, nie, to już może zawiele, w 60 procentach rozumne, uczciwe i potrzebne.

Salomea.

Narożnik do serwetki haftem Richelieu

Wiosenna pielęgnacja kaktusów

Nareszcie wiosenne słonko przygrzało do tyła, że zbudziło z zimowego snu nasze kaktusy.

Pod wpływem wiosennych promieni prostują one swe ciała najeżone ostremi kolcami i ciekawie wychylają swe główki. Przedewszystkiem wyciągamy je wszystkie z zimowej kwatery, stawiamy na stole i każdą roślinkę starannie badamy, a więc: ogólne zdrowie, czy nie ma jakichś szkodników, czy kurz nie osiadł w zakamarkach między kolcami; które trzeba przestawić, a którym zmienić wierzchnią warstwę ziemi. Kaktusy, które mają być przesadzone, wyjmujemy ostrożnie z doniczek i wsadzamy je do innych, doskonale wyszorowanych i wysuszonych. Doniczki trzeba kształtem i wymiarami stosować do korzeni, wystrzegając się zbyt dużych doniczek.

Baczyć, by nie uszkodzić, ani nie zawijać przy przesadzaniu korzeni, aby roślinki były sadzone dokładnie w środku doniczki, aby dreny były duże i dobrze założone, a ziemia doskonale obciśnięta. Jednem słowem zachowywać wszelkie prawidła odpowiedniego przesadzania.

Co do ziemi to dla kaktusów liściastych najlepszą mieszanką będzie składająca się z 4 części dobrze przetrawionej ziemi gnojowej z krowieńca, 1 część gliny, 2 części piasku, 1 część rozbitego na miał tynku.

Dla innych kaktusów: 1 część przesianej ziemi inspektowej, 1 część piasku, 1 część ziemi gnojowej z krowieńca, 1 część gliny.

Dla tłustoszy: 1 część ziemi inspektowej, 1 część darniowej, 1 wrzosowej, lub liściowej, 1 cz. starego tynku. Ta mieszanka będzie również odpowiednia dla agaw, aloesów i stapelji.

Do każdej z tych mieszanek należy dodać 5 — 10% sproszkowanego węgla drzewnego, który przeciwdziała zakwaszeniu ziemi, gniciu korzeni i ułatwia dostęp powietrza.

Natychmiast po przesadzeniu podlewamy silnie. Pierwsze to podlanie musi wystarczyć na dłuższy czas.

Kaktusy, których nie przesadzamy, otrzymują zmienioną górną warstwę ziemi. Starą zdejmujemy tępo zakończonym patyczkiem, bacząc, aby nie uszkodzić korzeni.

Wszystkim za wyjątkiem odmian włochatych sprawiamy jeneralną kąpiel i pozwalamy im szybko wyschnąć.

W razie zauważenia jakichś pasorzytów trzeba im wytoczyć jeneralną batalję i zniszczyć zło w samym zarodku. (Patrz Choroby i szkodniki roślin pokojowych I tom bibljoteki miłośników roślin).

Gdy już wszystko to zrobione, dajemy kaktusom nowe tabliczki z wyraźnie wypisanemi nazwami i stawiamy je na okno. Kto ma dobre inspekty, może kaktusy do nich wstawić, będą się tam czuły doskonale. Trzeba tylko baczyć, aby cieniować starannie, a na noc dobrze okrywać matami.

Pokojowa oranżerja oddaje tu również cenne usługi, baczyć tylko trzeba, aby kaktusy miały w niej dostatek światła. Można również kaktusy trzymać między podwójnemi oknami, przez to hartują się doskonale. Do tego celu służą specjalne doniczki czworokątne. Ustawiać je najlepiej na specjalnej półeczce, aby się znalazły trochę wyżej.

Od wczesnej wiosny trzeba kaktusy cieniować przed zbyt natarczywemi promieniami słońca. Pamiętać trzeba, że choć są one mieszkankami krajów gorących to jednak często cierpią na przypalenie. Przypalenie tworzy brzydkie czarne plamy i rośliny już nigdy do dawnej krasy nie wracają.

Za zraszanie są kaktusy w tym czasie niezmiernie wdzięczne, posługiwać się tu rozpylaczem, który wodę dosłownie na mgłę rozpyla, tak, że raczej nasycamy wilgocią samo powietrze, niż skrapiamy rośliny.

W okresie wiosny można zacząć zasilanie, pamiętając o następujących prawidłach:

1) Zasilać wolno tylko rośliny zupełnie zdrowe. 2) Nigdy nie zasilać roślin, u których ziemia jest zbyt suchą, najpierw trzeba podlać zwykłą wodą, a dopiero potem nawozem płynnym. 3) Nie stosować zbyt dużych dawek nawozu, zasilać mniej, ale częściej. 4) Podlewając kaktusy nawozami płynnemi nie moczyć samych łodyg, bo od tego rośliny chorują.

W końcu jeszcze jedno, doniczki z kaktusami możliwie jak najmniej przestawiać. Żadna roślina tego nie lubi. Ciągłe ruszanie doniczek powoduje zanik, względnie odpadanie pączków kwiatowych.

Dawki wody trzeba w okresie wiosennym znacznie zwiększyć, czynić to jednak stopniowo i nigdy nie dopuszczać do tego, aby woda stała na spodeczkach. Rozpylać możliwie często. Podczas silnej operacji słońca lepiej roślin nie zraszać, gdyż może się łatwo zdarzyć, że pozostała kropelka działać będzie jak soczewka i spali w tem miejscu tkankę.

M. Ł.

Hodowla jedwabników

Hodowlę jedwabników rozpoczyna się w II połowie maja, kiedy morwa zaczyna pękać. Jedwabnik jest motylem z rodziny prządkówek — bombycydae. Jedwabnik morwowy — Bombyx Mori jest najlepszym do hodowli ze względu na przędzę.

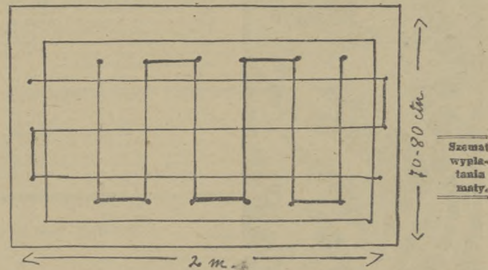
Hodowla. Kampanję hodowlaną prowadzi się raz do roku.

1) **Wybór miejsca.** Do hodowli jedwabników najodpowiedniejszy jest budynek drewniany. a) Pomieszczenie musi być czyste, najlepiej bielone wapnem; b) suche (bez pleśni, wilgoci, grzybów etc.); c) jasne, ale nie narażone na bezpośrednią operację słońca, najlepiej osłonięte werandami, lub conajmniej obsadzone drzewami; d) przewiewne, zaopatrzone w wentylatory, by można było przewietrzać swobodnie w miarę potrzeby; e) musi być zaopatrzone w piec cegiany lub kaflowy (nigdy żelazny) do regulowania temperatury. Przeciętny pokój o wymiarach: 5 × 5 × 4 m. odpowiada hodowli jedwabników z 25 gramów jajeczek, czyli jednej uncji.

Najważniejszym przyborem do hod. jedwabników są półki. Do ich wyrobu używa się listew drewnianych 1½ cala grubych o wymiarach: 2 m. × 70 — 80 cm. Ramę wyplata się sznurkiem mocnym (lnianym) lub drutem najlepiej mosiężnym. Na brzegu ramy wbija się gwoździki co 5 — 6 cm. i dokoła tych gwoździków okręca się drut, przeciąga się równolegle do boków ramy raz w jednym kierunku, drugi raz w drugim.

Otrzymuje się wówczas rzadką sieć o kwadratowych okach.

Półki umieszcza się systemem etażerkowym jedne nad drugiemi w odl. 40 cm. jedna od drugiej. Najwyższa półka musi być odległa od pułapu o 60 cm, by można było swobodnie pracować, nie schylając głowy.



Szemat wyplatania maty.

Najlepsze są półki wiszące, gdyż wtedy gąsienice leżące na nich nie odczuwają żadnych wstrząsów, których doznałyby napewno na półkach stojących. Tam, gdzie nie można wbić haków w pułap, robi się z konieczności etażerki półek stojące, umieszczone na słupkach z drzewa. Półki zaściela się arkuszami czystego papieru, jest to t. zw. podesłanie dla gąsienic.

Do hodowli z jednej uncji potrzeba 6 etażerek po 6 — 7 półek każda. Zdejmniki są to arkusze czystego, mocnego papieru odpowiednio podziurkowane, zależnie od wieku gąsienic.

Zdejmnikiem dla gąsienic pierwszego okresu jest gruby tiul Nr. 00. Średnica otworów zdejmników dla gąsienic w następnych okresach rozwoju jest następująca: 5, 7, 13 i 17 mm. Otwory wybija się przy pomocy stalowych wybijaczy, i

młotka biorąc po kilkanaście arkuszy papieru naraz. Najlepiej tę czynność wykonywać na pniu drewnianym, takim jaki mają zwykle rzeźnicy. Inne niezbędne sprzęty do hodowli jedwabników: 1) termometr pokojowy, 2) deseczka do krajania liści służących za pokarm gąsienicom, 3) nóż zwykły kuchenny, 4) koszyk do świeżych liści, 5) kosz do odpadków, 6 drabinka do wspinania się na półki (najlepsza pokojowa składana).

Corocznie pomieszczenie przed i po zakończeniu kampanji hodowlanej dezynfekować przez spalenie ½ kg. siarki w lokalu szczelnie zamkniętym. Sprzęty wszystkie zmyć ciepłą wodą następnie 2% roztworem formaliny spłókać.

Jajeczka sprowadzać tylko z pewnej hodowli gwarantowane, by nie było potem przykrych niespodzianek. Taką jest hodowla pp. Witczaków w Milanówku k/Warszawy. 1 gram jajeczek zawiera 1500 — 2000 sztuk. Po otrzymaniu jajeczek należy je rozpakować i trzymać w chłodnem (6 — 8° R) i ciemnem pomieszczeniu, aż do rozwoju morwy. Gdy mimo wszystko zdarzy się, że gąsieniczki się wylęgły, można je karmić liśćmi mlecza pospolitego lub scorconery drobniutko pokrajanej.

Ożywianie jajeczek. Jajeczka wysypuje się na czysty sztywny papier zawinięty do góry z czterech stron. W pokoju musi być temperatura 10° R. W pobliżu stawia się naczynie z wodą w celu nasycenia powietrza parą, które musi być odpowiednio wilgotne, by gąsieniczki wylęgały się normalnie.

Z chwilą gdy w jajeczkach następuje przemiana fizjologiczna, zmieniają one kolor i przed samem wylęgnięciem się gąsienic, stają się jasno-popielate. Gąsienice wylegają się z jajek w ciągu 1—4 dni zwykle między godz. 6 — 7 rano. W tem stadjum gąsienica pokryta jest czarnemi włoskami i długość jej wynosi 3—4 mm. Każdą partję wylęgniętych gąsienic należy oddzielić od jajeczek, by ułatwić wylęganie się innym. W tym celu kładzie się na nie tiul o wielkości oczek 00, a na nim krajane drobno listki morwy. W ciągu trzech godzin gąsienice przejdą na tiul i wraz z nim przenosimy je na półki wychowalni. Zebrane każdego dnia gąsienice traktuje się jako oddzielną partję. Każda partja otrzymuje „paszport", który zwykle leży na półce danej partji gąsienic, a w którym zapisuje się spostrzeżenia późniejsze.

Podczas całej hodowli, lokal przewietrzać, utrzymywać stałą temperaturę 17 — 18° R. i mieć zawsze w wychowalni naczynie z wodą, by powietrze było w pewnym stopniu nasycenia parą.

Życie gąsienic trwa 28 — 36 dni i dzieli się na następujące okresy:

Okres I 4 — 15 dni.
Linienie I 1 dzień.
Okres II 4 — 5 dni.
Linienie II 1 — 1½ dni.
Okres III 4½ — 6 dni.
Linienie III 1½ — 2 dni.
Okres IV 7 — 10 dni.
Razem 22 — 36 dni.

Przygotowanie pożywienia. Gąsienice karmi się liśćmi morwy białej — Morus alba. Zrywać je tylko podczas suchej pogody. Jeżeli były zerwane w deszcz, należy je przesuszyć na werandzie. Mokry pokarm powoduje zaraz choroby u gąsienic. W pierwszych trzech okresach życia gąsienic liście muszą być krajane. a w ostatnim mogą być podawane całe, a nawet z gałązkami. Starszym gąsienicom nie należy dawać bardzo młodych liści.

Karmienie. Gąsienice pokrywa się arkuszami odpowiednio podziurkowanego papieru t. zw. zdejmnikami. Na powierzchnię zdejmników sypie się pokarm równomiernie. W pierwszych trzech okresach karmić należy 5 razy dziennie o godz. 6 rano, o 11, o 2-giej po poł., o 6 i 8-ej wieczorem.

W ostatnim okresie 4 razy dziennie — o 6, 12, 4 i 10 wieczorem. Liście zrywać ekonomicznie.

Stopień zjedzenia winien być wskazówką do następnego karmienia. Ilość liści potrzebna do wykarmienia gąsienic w ciągu całej hodowli z 1 grama jajeczk wynosi 28,5 kg.

Czyszczenie półek. Czynność tę należy uskuteczniać codziennie. Jedna osoba podczas karmienia podnosi zdejmnik wraz z gąsienicami, a druga zmiata brud z podesłania. Gąsienice, które na zdejmnik nie przeszły, usuwać, gdyż są napewno anormalne.

Rozrzedzanie gąsienic. Zdejmniki z krajanemi liśćmi kładzie się na gąsienice i gdy połowa ich wejdzie na nie, należy przenieść gąsienice na inną półkę i zaopatrzyć je w identyczny paszport, jaki ma pozostała połowa. Linienie gąsienic. W ciągu swego życia gąsienica zrzuca skórę 4 — 5 razy, czyli linieje. W miarę zbliżania się okresu linienia, gąsienica przestaje jeść, staje się nieruchawa i przyczepia do podłoża niteczkami. Podnosi wówczas głowę wraz z częścią tułowia i tak trwa nieruchomo przy trzech pierwszych linieniach 1 dobę, a przy ostatniem 36 — 38 godzin. Jakiś czas po zmianie skóry gąsienica odpoczywa, a następnie zaczyna żarłocznie jeść. Linienie jest nadzwyczaj ważnym okresem w hodowli. Że gąsienica linieje poznajemy po wzniesieniu głowy, wzdęciu skórki ponad nią, i po ciemnej trójkątnej plamce na głowie. Skóra u liniejących gąsienic brunatna, a u wylinia-łych popielata. Podczas linienia zachować absolutny spokój. Nie karmić, nie podściełać i zawiele nie deptać po wychowalni. Zabezpieczanie gąsienic przed szkodnikami. Przed muchami chronić, wstawiając siatki w okna i nie zostawiając otworem drzwi. Przed mrówkami najlepszą ochronę daje wata namoczona w słodkim syropie i ułożoną na podłodze. Mrówki zwabione słodyczą obsiadują watę, wówczas należy kłaki waty z mrówkami palić. Podczas ostatniego okresu życia gąsienic nie skąpić im pokarmu, gdyż wtedy specjalnie dużo jedzą. Oprzędniki. Na oprzędnikach gąsienice zawijają oprzędy. Wykonuje się je z kartonu w kształcie tutek i układa na półce. W takich oprzędnikach bywają zwykle najregularniejsze kokony i wata z nich b. czysta. Wykonanie ich zabiera jednak wiele czasu. W hodowlach przy szkołach najczęściej są używane, gdyż wówczas kleją je dzieci z okładek zużytych zeszytów. Najprostszemi oprzędnikami to są gałązki niełamliwe, jak: dębu, grabu, brzozy etc. Zatyka się je w otwory listwy półki z trzech stron, czwartą pozostawia się wolną, w celu łatwego dostępu do gąsienic. Oprzędzanie się trwa zwykle trzy dni. Przestrzegać wówczas spokój, bo w przeciwnym razie źle się oprzędzają gąsienice. Zbiór oprzędów. Zbierać od 5 — 10 dni po wejściu gąsienic na oprzędniki. Wcześniejsze zdjęcie powoduje rozkład niezapoczwarzonej jeszcze wewnątrz gąsienicy. Ciało jej wówczas rozlewa się i plami oprzęd. Zdejmowanie oprzędów musi odbywać się na werandzie, a nie w wychowalni. Splamione oprzędy zaraz palić, by nie plamiły innych.

Czyszczenie oprzędów z waty i gatunkowanie. Watę obiera się z oprzędów palcami. Przy tej czynności jednocześnie segreguje się oprzędy. Wszelkie braki jak: oprzędy podwójne, zamiękkie, oddziela się. Cechy dobrych oprzędów: 1) twarde, zawierają dużo jedwabiu. 2) czyste. niepoplamione. 3) Na całą partję zawierające mały % oprzędów nienormalnych. 4) Waga i wielkość kokonu (oprzędu) charakterystyczne dla każdej rasy. Liczba oprzędów podwójnych u ras europejskich wynosi 5%, a u ras azjatyckich do 20%. Urodzaj oprzędów określa się wagą tychże z 1 grama jajeczek, lub z 1 uncji (25 gram). Jeżeli z 25 gram jajeczek otrzymamy 25 kg. kokonów, to urodzaj słaby. Jeżeli 50 — 60 kg. to średni. Gdy 60 — 75 kg. to urodzaj b. dobry. Zaraz po zbiorze i oczyszczeniu z waty należy oprzędy zważyć. Zamorzenie. Wewnątrz oprzędu znajdują się poczwarki, które trwają w tem stadjum 11 — 14 dni. Nie można dopuścić, by z oprzędów wyszły motyle, bo wtedy nie przedstawia żadnej wartości, gdyż nitki jedwabiu są porwane. Nad kotłem z wrzącą wodą ustawia się trzy przetaki jeden nad drugim. Do każdego przetaka, sypie się kokony podwójną warstwą. Następnie wszystko przykrywa się płótnem. Po 20 — 30 minutach takiego parzenia poczwarki giną. Po zamorzeniu trzymać kokony na półkach, na których hodowały się gąsienice. Często kokony przewracać, by równomiernie przesychały. Suszenie trwa zwykle około 6 miesięcy. Całkowicie wysuszone oprzędy ważą trzy razy mniej, niż ważyły w stanie surowym. Szkodniki kokonów. Szczury, myszy, gąsienice skórojada (Demestes lardarjus). Kokony przesypywać naftaliną i nie przechowywać razem pustych. Zbyt oprzędów. Ceny na kokony ustala się na wszechświatowych rynkach jedwabiu w Marsylji, Szanghaju i Medjolanie. Oprzędy sprzedawać albo w stanie świeżym, albo zamorzone. Pakować w kosze najwyżej 20 kg. i przesyłać pocztą. Choroby gąsienic jedwabnika. Pebryna. Choroba ta jest dziedziczną. Gąsienica chora na tę chorobę ma na nóżkach czarne plamki. Oprzęd takiej gąsienicy jest miękki, bez wartości. Chore gąsienice zbierać i palić. Martwota. Gąsienice wówczas przestają jeść, stają się wątłe i padają. Trup ich szybko się rozkłada i czernieje. Przyczyną tej choroby jest zwykle brudne pomieszczenie i karmienie mokremi liśćmi. Dezynfekować, gdyż bakterje zakaźne mogą przetrwać w formie przetrwalników do następnego roku. Żółtaczka. Gąsienice przestają jeść i stają się mlecz-

ło - białe, skóra pęka i z pod niej wylewa się mętna krew. Trup gąsienicy czernieje. Gdy zauważy się żółtaczkę, należy podnieść w wychowalni temperaturę. Muscardina — zwapnienie. Gąsienice przestają jeść i obumierają. Trup ich kurczy się i pokrywa białym nalotem. Jest to grzybnia pleśniaka (Batricis Bassiana), która przenika całe ciało gąsienicy, chore i obumarłe gąsienice niszczyć wraz z podesłaniem. Nie dopuszczać podczas trwania kampanji hodowlanej do zbytniej wilgoci w lokalu. Rasy jedwabników: R. japońska, gąsienice małe, białe. Są trzy odmiany rasy japońskiej: a) jap. żółta, b) jap. zielona, c) jap. biała.

Rasy chińskie: a) Cze-Kiang, oprzędy białe. Jedwab z nich najwyższego gatunku. b) Chińska pomarańczowa, oprzędy złocistej barwy, idealnie owalnego kształtu.

Rasy europejskie: Alpejska, Warska, Pirenejska; Rasy włoskie: Gubio, Gran-Sasso.

W Polsce najbardziej rozpowszechnionemi rasami są: Warska o oprzędach różowawych, chińska pomarańczowa i japońska biała.

Chodowla jedwabników jest ze wszech miar godna polecenia gdyż: a) trwa stosunkowo krótko, b) w czasie gdy wszelkie prace wiosenne w polu i ogrodzie są ukończone, c) do pracy można użyć dzieci i starców, gdyż wszelkie czynności związane z hodowlą nie wymagają wielkiego wysiłku fizycznego, d) jeżeli mamy własne drzewa morwowe, karma nic nie kosztuje, e) hodowla z 1 uncji jajeczek daje 500 zł. dochodu, a więc stosunkowo dużo.

Irena Michalska

Sztuka wypoczywania

Ludzie potrzebują wypoczywania nawet wtedy, kiedy tego nie odczuwają, potrzebują go stale o ile stale pracują, tak jak potrzebują pokarmów i snu. Bardzo dużo ludzi uważa sen za jedyny i najlepszy wypoczynek, jest on nim bezwątpienia, choćby dlatego, że poświęcamy mu wiele godzin, nie jest jednak ani zupełny ani wystarczający. Człowiek przemęczony nie wyzyskuje swojego snu w całem znaczeniu tak jak nie wykorzystuje swego obiadu jeśli do niego zasiada prosto od pracy. Jest oczywiście zrozumiałe, że w wielu niestety wypadkach nie mamy czasu ani na wypoczynek przedobiedni, ani na chwilę wytchnienia przed snem nocnym. Zwłaszcza to ostatnie wydaje nam się niepotrzebne, gdybyśmy jednak kontrolowali przez czas pewien jaką korzyść i w jakim stopniu odnosimy ze snu nocnego, zauważylibyśmy niewątpliwie znaczną różnicę na dobro snu rozpoczętego po uspokojeniu. Co się tyczy odpoczynku obiadowego należałoby wytchnąć zarówno przed jak i po obiedzie. T. zw. drzemka poobiednia powinnaby się stać przedobiednią, po obiedzie zaś wystarczyłoby kilkunastominutowe wytchnienie sprzyjające trawieniu.

Wiadomo już dziś powszechnie, że narzady trawienia, u człowieka pracującego zarówno umysłowo jak fizycznie, w czasie znacznego wysiłku stają się bardzo słabo czynne i dopiero mniej więcej w pół godziny po ustaniu pracy, odzyskują pełną sprawność. Jeżeli zatem w chwilę po zmęczeniu zasiadamy do obiadu, ciąży on nam narazie i nietylko nie wzmacnia ale potęguje znużenie. Z uczuciem ociężałości udajemy się na drzemkę, która nie sprzyja oczywiście usprawnieniu naszego trawienia, w rezultacie wstajemy znużeni nie odniósłszy należytych korzyści ani z pożywienia ani z drzemki.

Gdybyśmy w tym samym czasie wypełnili nasz program odwrotnie, skutek byłby dużo lepszy, zwłaszcza jeśli nie potrzebujemy powracać zaraz do zajęcia.

Najintensywniejsze pożywienie w dniu należałoby wogóle przyjmować w miarę możności po spełnieniu całej pracy, spożywając tylko w przerwach rzeczy lekkostrawne i w ilościach ograniczonych.

Sprawa odżywiania, wypoczynku, snu, sportu i wiele bardzo wiele innych, poza ogólnemi prawidłami musi być stosowana wybitnie indywidualnie. Ogólne rady i wskazówki mogą być tylko szematyczne, jednostka świadoma powinna sama dopomóc zarówno lekarzowi jak higjeniście, a w najpierwszym rzędzie sobie, do umiejętnego rozkładu rozrywek, pożywienia i odpoczynku.

Pozornie sprawa jest łatwa, cóż bowiem prostszego jak ocenić czy pilniejszy jest teraz sen czy też jedzenie, czy odpowiedniejszym wypoczynkiem będzie kąpiel w ciepłej wannie, czy pozycja leżąca w hamaku, czy spacer, czy gimnastyka. Niestety na własnym sądzie nie można się bezwzględnie opierać, chwilowe subjektywne wrażenie może nas łatwo w błąd wprowadzić, należy sprawę pilnie badać, nie dać się ponosić upodobaniom, które sprawia, że mając ochotę dajmy na to na tennisa, nie czujemy tego wcale jak dalece konieczny nam jest bierny spokój. Czasem decyduje tu zamiłowanie, niekiedy sprawa groźniejsza, bo nazbyt podniecone nerwy. Potrzeba ruchu, działania, jest fałszywa, nie potrzebujemy ich wcale, przemawia przez nas jedynie chorobliwe poekscytowanie, a w rezultacie rzekomy wypoczynek rozrywkowy, pogłębia niewyczuwalnie narazie, wyczerpanie nerwowe.

Jak z powyższego wynika odpoczywać trzeba regularnie i możliwie równomiernie, bez względu na odczuwaną narazie potrzebę. Tym sposobem oszczędzamy kapitał sił naszych, którego marnotrawne trwonienie może doprowadzić do bankructwa. Nasza osobista, świadoma kontrola polegać zaś winna na tem, abyśmy pilnie śledzili kiedy się czujemy lepiej i czy stan owego lepiej jest dość trwały, po drzemce czy po obiedzie, czy po spacerze. Pierwsze wrażenie nie może tu być miarodajne, chwilowe zadowolenie z rozrywki, ze smacznego posiłku może sprawić efekt dobrego samopoczucia, od trwałości jednak tego stanu zależeć będzie jego właściwa wartość.

Na mocy licznych doświadczeń, dla człowieka normalnego, ale przepracowanego, trochę nerwowego następujący plan wypoczynkowy, byłby bodaj najcelowszy. Pewne odchylenia i zmiany bywają nieraz konieczne, o ile to jednak możliwe dobrzeby je było jaknajdokładniej stosować.

Jeżeli jemy obiad zdala od miejsca zajęcia można w pewnej mierze powrót do domu wykorzystać na spoczynek. Niezawsze jest to możliwe z powodu np. natłoku w kolejkach i tramwajach, o ile jest jednak możliwe trzeba się postarać o wywołanie w sobie nastroju o ile się da jaknajspokojniejszego, biernego, półdrzemiącego. Czytania gazet, rozmowy o sprawach biurowych czy finansowych należy raczej unikać.

Gdyby nam się udało powrót do domu wykorzystać w taki sposób, możemy zasiąść prawie zaraz do obiadu. Dobrze jest zrzucić z siebie ubranie, przetrzeć pachy, umyć twarz i ręce. Nagłe ablucje zimną wodą mogą stosować tylko te osoby, które to specjalnie lubią, naogół wstrząs przy użyciu zimnej wody jest dla nerwów znużonych niedobry. Na polecenie zasługuje zanurzenie rąk na kilka minut w ciepłej ale nie gorącej wodzie, oraz w razie uczucia zmęczenia i chłodu w głowie, ciepła ale również nie gorąca woda w worku gumowym położona na ciemieniu. Moczenie nóg w gorącej wodzie nie jest dobre w tych wypadkach. Woda użyta do powyższych celów nie powinna przewyższać 30 stopni Celsjusza.

Jeżeli mamy zmęczone oczy, trzeba zamoczyć płatki waty lub płótna, dosyć grube w naparze rumianku z dodatkiem szczypty kwasu bornego i stosunkowo dość gorące, byle nie parzące, dobrze wyciśnięte, położyć na zamknięte powieki.

Lekkie pobudzenie krążenia krwi sprawi nam wybitną ulgę.

Przy podrytowaniu, nadmiernej ruchliwości, niemożności pozostawania na miejscu w spokoju, dobrze zrobi zaparzenie łyżeczki od herbaty kwiatu pomarańczowego (suchego) z dodatkiem małej ilości cukru. Przy stanie ostrzejszym dodać 10 — 15 kropli laurowych.

Niekiedy bardzo kojąco działa zwykła, dobra, chłodna woda umiarkowanie ocu. krzona.

O ile zajęcia nasze są tego rodzaju, że przerwa obiadowa dla podobnego odpoczynku nie daje się wykorzystać, należy, tem troskliwiej zastosować go po pracy. Nie wyklucza to zresztą możliwości późniejszej rozrywki, spaceru i t. p. Conajmniej dwie godziny po intensywnej, całodziennej pracy trzeba przeznaczyć na spoczynek.

Po zajęciach umysłowych, wytężających wzrok nie należy czytać, ale z przymkniętemi oczyma, i okładem jak opisane wyżej, dać im odpocząć. Może nam ktoś poczytać głośno, możemy posłuchać radja, byle nie nazbyt głośnego. Silne światło, głośny hałas wpływają niedobrze na nerwy, choćby się je pozornie dobrze znosiło.

Życie człowieka dzisiejszego niezawsze pozwala mu na korzystanie z należytego wypoczynku, należy się z tem naturalnie liczyć, im częściej jednak uda nam się tak odetchnąć tem dla naszego zdrowia lepiej. Ciepły okład na głowę, ciepła kąpiel rąk, wypicie szklanki naparu pomarańczowego nie wymagają wiele czasu a są bardzo pożyteczne.

Należy jeszcze zwrócić uwagę, że osoby otyłe, skłonne do uderzeń do głowy, winny okłady ciepłe zamienić na chłodne, ale nie na ciemię a na czoło i nie tak chłodne, aby to sprawiało uczucie ziębienia.

Wogóle dla wypoczynku konieczne są wrażenia łagodne, kojące i miłe. Każde uczucie przykre, zbytnie gorąco, zbytni chłód, wielki gwar, powiększa jeszcze wyczerpanie nerwów.

M. W.



ABUTILON

Zaślaz lub Gwiazdowiec



Abutilon jest to odporna, łatwa w hodowli i bardzo dekoracyjna roślina, która jeśli ma odpowiednie warunki darzy nas pięknemi kwiatami od wczesnej wiosny do późnej jesieni.

Abutilony rozrastają się bardzo szybko i tworzą duże krzewy.

Kwiaty zwykle żółte o całej gamie odcieni. Są jednak odmiany, które kwitną fioletowo, biało i różowo. Kwiaty najczęściej dwubarwne, z ciemniejszemi żyłkami, dzwonkowate, zgrabnie na cienkich szypułkach na dół zawieszone.Roślina ta potrzebuje bardzo dużo światła, to też najlepiej się czuje umieszczona tuż przy oknie. Słońca nie wymaga za wiele i zadawala się nawet zachodnią wystawą.

Okres spoczynku, który trwa zwykle od końca października do pierwszych dni stycznia, powinny Abutilony spędzać w pomieszczeniach o temperaturze od 8 — 12° i w tym okresie dawki wody mogą być minimalne.

W czasie rozwoju i kwitnienia podlewać trzeba obficie, bacząc jednak, aby dreny dobrze funkcjonowały, bo zaślazy na zakwaszoną ziemię są specjalnie wrażliwe. To też wodę ze spodeczków zawsze należy starannie zlewać. Nigdy nie podlewać twardą i zimną wodą wprost z kranu, bo od tego cierpią korzonki i cała roślina zostaje zahamowana w rozwoju.

Gwiazdowiec należy do roślin żarłocznych, młode roślinki trzeba często przesadzać, nawet dwa razy do roku, a oprócz tego co dwa miesiące zmieniamy im górną warstwę ziemi.

Zabieg ten jest zbędny tylko w okresie spoczynku. Najodpowiedniejszą ziemią będzie tu dobra ziemia kompostowa, lub inspektowa, zmieszana po połowie z liściową. Pierwsze przesadzenie uskuteczniamy wczesną wiosną, a następne wtedy, gdy zauważymy, że roślina korzeniami swojemi doniczkę wypełniła. Jednak o ile możności nie powinno sę później przesadzać jak na początku września. Przestrzec jednak trzeba przed dawaniem zbyt dużych doniczek, gdyż to odbija się ujemnie na kwitnieniu i roślina „idzie w liście".

Za zasiłek płynnemi nawozami Abutilony są wdzięczne i regularnie co tydzień można je niemi podlewać. Pierwsze podlanie stosujemy w jakieś dwa tygodnie po zauważeniu pierwszego po zimie przyrostu. Zasilamy tak długo, jak roślina tworzy pąki kwiatowe.

Na lato bardzo dobrze jest wynosić zaślazy na powietrze, zdobywają tam wielki zapas sił i kwitną bardzo obficie. W ogrodzie czy na balkonie damy im stanowisko cokolwiek zacienione i zasłonięte od zbyt gwałtownych wichrów, bo tego nie lubią. Wynosimy je w połowie maja, a w pierwszych dniach września wracają do pokoju.

Terminu tego opóźniać nie należy, bo gdy je dłużej zostawimy na chłodzie jesiennym, przestają rosnąć i wogóle marnieją. Rośliny te doskonale się również nadają do wysadzania do skrzynek okiennych i balkonowych. Abutilony rozmnażamy z nasion, lub sadzonek, co nie przedstawia specjalnej trudności.

Nasionka wsadzone do piaszczystej ziemi i utrzymywane ciepło i wilgotno kiełkują bardzo łatwo, wymagają kilkakrotnego przepikowania. Siejemy je zwykle w lutym i do jesieni mamy już spore roślinki, które zaraz po Nowym Roku zaczynają kwitnąć.

Sadzonki sadzić można od marca do sierpnia, dając im ziemię piaszczystą i chroniąc pod kloszem. Najłatwiej się przyjmują sadzonki wierzchołkowe, mające 3 — 5 listków. Przez sadzonki mnożymy przedewszystkiem wszystkie odmiany pstrolistne, które same siane nie powtarzają się wiernie.

Przy hodowli pokojowej wielką wadą abutilonów jest to, że rośliny te rozrastają się silnie i egzemplarze trzyletnie dosięgają rozmiarów dużych krzewów. Ale i na to jest rada, ostry sekator pomaga nam roślinę utrzymać w karbach. Zaślazy przy pomocy odpowiedniego cięcia łatwo jest prowadzić w dowolne kształty. Aby otrzymać prawidłowy rozwój korony dobrze jest „uszczkiwać" wierzchołki. Zabieg ten trzeba uskuteczniać kilka razy, aby otrzymać gęsto rozgałęzioną koronę. Przycinanie zapobiega również temu, że roślina się od dołu obnaża, tracąc liście i gałązki. Odmian abutilonów jest sporo. Na pierwszeństwo zasługują odmiany niskie i pstrolistne: Do takich należy przedewszystkiem zaślaz prążkowany. Abutilon striatum, Abutilon megapotanicum fol. Variegatis, Abutilon zawieratkowy, Abutilon Ponelianum, Abutilon Darwina, o wielkich kwiatkach, który kwitnie bardzo pilnie już od zarania swego życia; Abutilon hybridum Lemoinei, niski, silnie się rozkrzewiający, kwitnie całą zimę, Abutilon hydridum Shneeroze biały, pełny; Abutilon Phompsoni, żółto nakrapiany i inne.

M. M.

Dobra gospodyni musi zawsze czuwać

Do lata wprawdzie dość daleko, do czynienia zapasów również, nie czas jednak pisać o kampanji wtedy, kiedy już wszystko powinno być do niej gotowe. Najmniejsze opóźnienie odbija się jeżeli nie na jakości to bardzo często na cenie owoców i warzyw, z jakich zamierzamy przygotować zapasy. W tej chwili jeszcze chłodna tegoroczna wiosna sprawia wrażenie więcej zimowe niż letnie, może się jednak raptownie ocieplić a wówczas rozwój roślinności będzie bardzo gwałtowny i na rynku owocowo-warzywnym pokażą się nagle w wielkiej ilości szparagi, rabarbar, truskawki. Czas zatem pomyśleć o butelkach, słojach i innych koniecznych przyborach. Trzeba zrobić przegląd w piwnicy i spiżarni, sprawdzić czy i jakie pozostały nam zapasy, stwierdzić ich stan i wartość, przesmażyć jeśli potrzeba. Słoje i butelki pomyć. Te ostatnie zwłaszcza sprawiają nam dużo kłopotu, jeśli o nich nie pomyślimy zawczasu. Myte na ostatnią chwilę, nie dające się wewnątrz wytrzeć, dosuszamy w piecach i na piecach i napełniamy sokami dość często przed całkowitem wysuszeniem. Wystarczą ślady wilgoci dla oka już nieuchwytne a mogące nam zepsuć całą pracę i spowodować fermentowanie lub pleśnienie.

Naczynia pomyte starannie, wytarte i wysuszone, nie mogą stać otworem, nie powinny być również zakorkowane gdyż nabierają niemiłego, stęchłego zapachu. Pewien dopływ powietrza jest konieczny, to też należy je obwiązywać czystem płótnem i ustawiać nie w szafach ale o ile możności na przewiewnych górkach, pustych pokojach i t. p.

Mycie bardzo brudnych, tłustych i t. p. butelek trzeba rozłożyć na dni kilka. Najpierw trzeba je obmyć z wierzchu i wypłókać ciepłą wodą wewnątrz, następnie nasypiemy w nie popiołu mniej więcej jakieś ćwierć butelki, dopełniając do góry wodą. Trzeba je od czasu do czasu potrząsnąć. Na drugi dzień wodę z popiołem wylewamy i rozpatrujemy stan naszych butelek.

Niektóre wystarczy potoknąć wodą, żeby były wystarczająco czyste, flaszki po oleju i oliwie napełnić powtórnie popiołem i dobrze ciepłą wodą i mocno potrząsać, można użyć wody z sodą i garścią ostrego piasku, popłókać i starannie sprawdzić czy nic tłuszczu nie zostało. Osad po wodach mineralnych rozpuszcza się dodaniem do wody mniej więcej pół łyżeczki kwasu solnego na butelkę. Zatęchłe, o przykrym zapachu naczynia nalać wodą z domieszką szczypty nadmanganianu potasu, który złą woń usunie. Wszelkie korki, które nam się mogą przydać wyparzyć a nawet wygotować, w razie złego zapachu wymoczyć przez dobę lub dwie w roztworze nadmanganianu potasu, który jest bardzo tanim środkiem dezynfekcyjnym, a o którego znaczeniu w gospodarstwie i apteczce domowej wypadnie nam jeszcze pomówić.

Przy suszeniu butelek stawia się je zazwyczaj dnem do góry, należy jednak uważać aby otwory nie były zupełnie zatkane. Najlepiej układać je w koszach, i po wygaśnięciu ognia stawiać na ciepłym piecu.

To jest pierwszy, ale ważny krok w przygotowaniu do robienia zapasów, w ostatniej bowiem chwili musimy albo kupować nowe naczynia albo mordować się na gwałt ze staremi a co najgorsze możemy wykonać robotę niedbale.

Czerwonka -- (dyzenterja)

Czerwonka wywołana być może przez laseczniki czerwonki, wśród których rozróżniamy typ Shiga—Krusego (dający ciężkie postacie dyzenterji), oraz typy Flexnera, Stronga i „Y", albo też powstaje pod wpływem pełzaków (Schandinn'a i Vierecka).

Laseczniki czerwonki podobne są do laseczników duru brzusznego, są one tylko krótsze, grubsze i pozbawione rzęsek. Laseczniki Shiga - Krusego wytwarzają jad, dlatego też dyzenterja wywołana temi bakterjami jest b. ciężka.

Tak jak w tyfusie i cholerze zarazki wydostają się z wydalinami chorych z jelit na zewnątrz, o ile nie zostaną natychmiast zniszczone przedostają się przez zwykle nieszczelne ściany dołów kloacznych do wody i mogą powodować masowe zakażenie. Oczywiście zdrowi nosiciele i tu mają poważną rolę. Sporo zarazków przenoszą też muchy.

Zmiany chorobowe ulokowują się w kiszkach grubych, a przedewszystkiem w esicy i odbytnicy. Śluzówka jelit zostaje silnie podrażniona, gruczoły wyrabiają dużo śluzu, w cięższych przypadkach na śluzówce tworzą się owrzodzenia, gojące się bliznami.

Okres wylęgania trwa od 2-ch dni do tygodnia, zależnie od przypadku. Zaczyna się zwykle od ogólnego złego samopoczucia, braku apetytu, nieznacznych biegunek, następnie temperatura się podnosi, występują wymioty i silna biegunka. Wypróżnienia (20—30 na dobę) zawierają śluz, ropę i krew. Chorzy odczuwają silny ból brzucha i bolesne parcie, dokucza im pragnienie. Temperatura podnosi się.

W czerwonce wywołanej laseczkami Shiga—Krusego z powodu wytwarzania przez bakterje jadu stan chorych jest znacznie cięższy. Występuje silne osłabienie, gorączka może dochodzić do 39—40°, wszystkie objawy są silniej wyrażone niż w dyzenterjach innego typu. Śmiertelność w tej postaci może sięgać 22%.

Przy normalnym przebiegu po okresie biegunek krwawych trwającym przeciętnie 3 — 8 dni, następują biegunki ropne (w wypróżnieniach przeważa ropa).

Choroba zwykle trwa 1 — 1½ tygodnia, nieraz jednak ma ona tendencję do przewlekania się. Chorzy tacy mają miesiącami biegunki (ropno-krwawo-śluzowe), stają się wyniszczeni i niedokrwiści.

Powikłania bywają zwykle w czerwonce wywołanej laseczkami Shiga—Krusego; może się zdarzyć przedziurawienie jelita z następowem zapaleniem otrzewnej, czasem wywiązuje się sprawa zapalna w stawie, najczęściej kolanowym (bolesność, zaczerwienienie, obrzęk), zapalenie nerwów, stan zapalny spojówki, rogówki, zapalenie mięśnia sercowego.

Rekonwalescencja przeważnie trwa długo, nieraz miesiącami. Duże blizny w kiszkach mogą upośledzać ruchy jelit. Przewlekle niegojące się owrzodzenia dają stałe biegunki, powodują wydzielanie się ropy i śluzu.

Czerwonka wywoływana przez pełzaki jest spotykana przedewszystkiem w Egipcie, Chinach, Afryce, Ameryce Południowej. Pełzaki znajdują się w wodzie i wraz z nią (o ile jest niegotowana) dostają się do przewodu pokarmowego. Pełzaki wędrują w głąb śluzówki i tu wywołują powstawanie owrzodzeń, które goją się następnie bliznami.

Choroba zaczyna się nieraz dość nagle, bólami brzucha, biegunką, parciem, niewielką zwykle gorączką. Ogólnie obraz chorobowy podobny jest do czerwonki poprzednio opisywanej, wywoływanej przez bakterje. Tutaj charakterystyczna jest wyraźna skłonność do przewlekłego przebiegu (ciągle nowe napady biegunki z bólami brzucha i parciem).

Zapobieganie zakażeniu będzie polegało na odkażaniu wypróżnień, tępieniu much, piciu tylko gotowanej wody. Poza tem należy zachować wszystkie te przepisy i ostrożności, które podawałam mówiąc o tyfusie i innych chorobach zakaźnych. Stosuje się też szczepionki przeciwczerwonkowe w zastrzykach lub w formie pigułek (metoda Besredki).

Leczenie zaczynamy od dokładnego przeczyszczenia, najlepiej olejem rycynowym. O ile jest możność dobrze jaknajwcześniej zastrzyknąć surowicę przeciwczerwonkową.

Chorzy powinni leżeć w łóżku. Ścisła dieta oczywiście jest konieczna. W ciągu pierwszych dni dajemy herbatę letnią, potem kleiki, kakao (mleka czasem chorzy nie znoszą). W okresie poprawy, ostrożnie podajemy przetarty ryż, kaszki, później przecierane kartofle, rozmoczoną bułkę i t. p. Dopiero po kilku tygodniach braku jakichkolwiek objawów chorobowych, powracamy do normalnego odżywienia, unikając przez czas dłuższy pokarmów ciężkostrawnych, tłustych, ostrych i t. p.

Chory musi być izolowany do czasu, aż upłynie tydzień od zupełnego ustąpienia biegunki (pożądane badanie bakterjologiczne wypróżnień).

Inni współmieszkańcy domu, w którym jest chory, nie powinni stykać się z otoczeniem (dzieci nie mogą chodzić do szkoły) w ciągu jednego tygodnia o ile zostali oddzieleni od początku choroby.

Dr J. Sztolcmanówna.

PASORZYTY DROBIU

Drób domowy i gołębie niepokoją rozmaite odmiany pasorzytów.

Dzieje się to przeważnie w stajenkach i gołębnikach źle wietrzonych, zanieczyszczonych, niedezynfekowanych.

Istnieje dotąd u wielu hodowców przesąd, że kurników nie należy czyścić, ani wietrzyć, bo przeciągi szkodzą, a im więcej gnoju i zaduchu tem cieplej.

Jest rzeczą pism fachowych pouczać takich hodowców, że pierwszym warunkiem zdrowia drobiu i gołębi jest wzorowa czystość, dobra wentylacja i dezynfekcja. Nieczyste kurniki są rozsadnikami wszelkich chorób, a już pasorzyty mają tam prawdziwy raj.

Do najpospolitszych pasorzytów należy pchła (pulex avium), jest mniej więcej tej wielkości co pchła ludzka, ma na głowie grzebyk czarny, który przez mikroskop łatwo zobaczyć. Pchły za dnia chowają się w szczelinach, zwłaszcza blisko grząd, w nocy rzucają się na swe ofiary i wysysają krew.

Jajka składają w miejscach ciemnych, w gnoju i śmieciach. Łatwo je wytępić, utrzymując czystość w kurniku, przeciągając wewnętrzne ściany kurnika wapnem gaszonem z dodatkiem na wiadro rozcieńczonego wapna pół kilograma ałunu.

Jeszcze lepiej dolać nafty lub szarego mydła. Kurnik wysypuje się grubo trocinami i co trzy dni sproszkowane wapno rozrzuca się łopatką po kurniku.

Jeszcze więcej niż pchły, występują w kurnikach i gołębnikach wszy, które pożerają pióra, a pasorzytując u nasady piórek bardzo ptakom dokuczają, pisklęta nieraz na śmierć zagryzają, włażąc im masowo do uszka i nosa.

Do najdokuczliwszych należy Philopterus docophorus, w razie niebezpieczeństwa szybko uciekają, kryjąc się w ciemnych miejscah, tylko nie skaczą jak pchły. Lipeurus variabilis inna odmiana odznacza się wydłużonym kształtem ciała.

Ponieważ wszy stale na ptakach pasorzytują, więc można je niszczyć wprost na drobiu.

Dobrym proszkiem na owady niszczy się je, ale ponieważ proszek jajeczkom tych owadów nie szkodzi, musi się co kilka dni rozpylanie powtarzać.

Najlepiej niszczy się je oliwą lub olejem z dodatkiem silnie pachnących olejków eterycznych jak anyżowego lub rozmarynowego. Oliwa zalepia ich organy oddechowe, wskutek czego giną.

Ptaków nie należy grubo olejem smarować, lecz małym rozpylaczem napryskiwać, przyczem można je wykąpać w bardzo słabym roztworze kreoliny.

Kleszcze (Dermanyssus avium) są bardzo drobne, rozmnażają się straszliwie, mogą miesiącami żyć bez pożywienia, gdy się krwi opiją, wyglądają jak czerwone kulki. Stosuje się do ich niszczenia obydwa sposoby, jak na pchły i wszy.

Powtarzam, że wzorowa czystość jest pierwszym warunkiem zdrowia i niszczenia pasorzytów. **M. M.**

Kartofel czy pomidor?

We wszystkich dziedzinach życia twórcza a niespokojna myśl ludzka dąży do coraz większych ulepszeń, do wytworzenia rzeczy nowych, piękniejszych, praktyczniejszych a chociażby tylko innych, niż to co było dotychczas.

W ogrodnictwie drogą szczepień i selekcji doszli specjaliści do otrzymania gatunków bądź całkowicie niewidywanych dotychczas, bądź wyjątkowo dorodnych, albo też specjalnie wczesnych.

Zwłaszcza krzyżowanie pokrewnych gatunków dawało najczęściej doskonałe rezultaty.

Obecnie, pewnemu ogrodnikowi w Stanach Zjednoczonych, udało się drogą cierpliwych zabiegów wyhodować specjalną rasę pochodzącą z umiejętnego przeszczepiania kartofli z pomidorami. Otrzymane tą drogą wspaniałe, blisko dwumetrowe krze, rodzą prześliczne pomidory, pod krzakami zaś wydają obfite i doskonałe kartofle.

Pomidor, kartofel, pieprz turecki vel hiszpański (papryka), oraz używana w lecznictwie belladona, należą do jednej rodziny psiankowatych. Nieco dalszym krewnym z tej samej jednak rodziny jest również tak cenny tytoń. Można sobie wyobrazić jak szczęśliwy czułby się rolnik czy ogrodnik, gdyby mu się udało wychodować roślinę, któraby mu pod ziemią dawała ziemniaki, jako owoc pomidory a z liści pozwalała skręcać wonne cygara. Tymczasem jednak, nawet tych pomidoro-kartofli niema jeszcze w Europie.



Narożnik serwety z szarego płótna hafiowany kolorową bawełną.

TELEFON OD „PRAKTYCZNEJ PANI"

Hallo! Hallo!

W obecnej porze, kiedy naprawiamy parkany, schodki, ganki i t. p., przyda się paniom zapewne przepis, który jest specjalnie przeznaczony dla drzewa niehebiowanego, uszczelnia je, czyni gładkiem, opornem na wpływy atmosferyczne, a nawet ogniotrwałem. Dobry, świeży cement rozprowadzamy mlekiem do gęstości śmietany. Drzewo powleczone taką masą staje się gładkie i odporne na wilgoć, jeśli zaś powleczemy je kilkakrotnie stanie się nawet ogniotrwałem. Heblowanego drzewa nie będzie się to powleczenie trzymało. Oczywiście drzewo powinno być suche.

Hallo! Hallo!

Poceniu się pod pachami można zapobiegać skutecznie sposobem następującym: przemywamy pachy wodą z dodatkiem szczypty ałunu, co drugi dzień jako kurację. W miarę potrzeby możemy przed balem, wycieczką i t. p. zabieg specjalnie zastosować. Można zamiast przygotowywania płynu, przemyć pachę czystą wodą i przeciągnąć potem parę razy kawałkiem ałunu, jaki jest w powszechnym użyciu po ogoleniu. Oczywiście musimy mieć swój własny ałun. Panowie używają go jako środek ściągający i antiseptyczny smarując nim ranki i zadraśnięcia, użycie tego samego kawałka przez inne osoby wogóle nie powinno mieć miejsca, tembardziej na miejsca pocące się i t. p. Przeciąganie ałunem zmoczonym w wodzie bezpośrednio na miejsce spocone jest bezcelowe, należy pot zmyć uprzednio, gdyż ałun wprawdzie zapobiega dalszemu poceniu ale nie zabije już istniejącego zapachu.

Hallo! Hallo!

Obrazów olejnych nie należy ani mocno wycierać, ani myć wodą i mydłem, w razie gdyby koniecznie wymagały oczyszczenia należy utrzeć kilka surowych kartofli, przelać wodę przez sito i wodą tą lekko zmywać malowaną powierzchnię. Na zakończenie umoczyć płatek flaneli w oleju lnianym i całą powierzchnię lekko przetrzyć.

Hallo! Hallo!

Ostrożnie z roślinami zwarzonemi majowym przymrozkiem! Każda z nas ma je w swoim ogródku. Pozwólmy im samorzutnie odzyskać siły wegetacyjne. Wstrzymajmy się z obfitem polewaniem i zasilaniem nawozami płynnemi dopóki zdrowy wygląd i wyraźnie zaznaczona siła rozrostu nie dadzą nam świadectwa, że rośliny powróciły już do dobrej formy.

„CO SOBIE POWIEMY"

Zafrasowanej.

Czy to, co powiem, będzie słuszne, nie wiem, piszę poprostu, co myślę. Jeżeli pani ma charakter zgodny i z córką tarć w domu nie było, co się przecież często zdarza, powinna pani wziąć zięcia do domu, o ile jednak właśnie z córką przychodzi nieraz do rozterki, każda trzecia osoba może wpłynąć na pogorszenie sytuacji. Trudno na to liczyć, aby wrazie jakiegoś sporu między paniami zięć się zachował biernie, a wtedy z małej sprzeczki będzie przykra scena, o której się długo pamięta. Zasadniczo jednak pomysł przyjęcia zięcia do domu jest doskonały. Zmniejszają się ogromnie koszta i dom się staje weselszy.

Pieniędzy ruszać nie należy. Nie trzeba być pesymistą i oczekiwać zawsze czegoś złego, ale kilka groszy na wypadek choroby zawsze mieć się w domu powinno A przytem może się czasem trafić jakieś kupno, domek czy coś podobnego.

Co się tyczy przyjęcia, to rzecz bardzo, bardzo względna. Zależy to w znacznej mierze od przeznaczonej na ten wydatek sumy, od towarzystwa, które trzeba ugościć i t. p. Ze względu jednak na to, że panie są osoby skromne, pani jest wdowa pracującą, wystawne przyjęcie byłoby nierozsądne a nawet niestosowne. Dałabym albo podwieczorek czy „cukrową kolację" słodką, złożoną z tortu, ciasteczek, trochę cukierków, (można to samej wszystko zrobić), owoców, czarnej kawy i kruszonu, albo zimną kolację z galaretą, zimnem mięsem, sałatami, kompotem, przygotowanemi spokojnie przed ślubem. Piwo, kawa, herbata, względnie kruszon lub wino. Na wstęp przekąska i wódka. Jedzenia nie powinno być zadużo ale staranne nakrycie i w całym domu mnóstwo kwiatów. Radzę kruszon, bo przekonałam się już nieraz, że ludzie krępują się podawać wino krajowe. Uważam to za śmieszne ale tak niestety bywa. kruszon zaś robimy w dzbanach, na których niema firm ani napisów. Z naszych jasnych win jabłecznych, będzie wyśmienity byle był zimny. Przepisów nie daję bo od tego jest nasze pismo, jeżeli się pani na co zdecyduje, to w razie wątpliwości redakcja panią objaśni.

Gosposia.

Pani Janinie S.

Byłabym ogromnie rada wiedzieć, jak się pani podobał budżet naszej „Praktycznej Pani" obliczony na dwa złote i groszy pięćdziesiąt dziennie? Mnie się wydaje doskonały. Nawet w dużem mieście da się wybornie zastosować a w mniejszem oczywiście tembardziej. Zdwojona porcja mięsa, względnie gdzie jest tania ryba coś z drobiu, owoce, ogórki, które w pełnym sezonie bywają takie tanie, wszystko to można zawsze dodać, pomnożyć, nieprzekraczając ram budżetu. W wielkiem mieście trzeba się niestety ściśle trzymać normy, ponieważ jednak ceny podane w budżecie dadzą się jeszcze zredukować przez zakupy półhurtowe więc utrzymać się w tych granicach można zawsze. Proszę napisać czy będzie Pani miała z tego pociechę i czy nie ma pani jeszcze jakich dodatkowych wątpliwości. Sądzę, że tego rodzaju pół-jawna korespondencja, nie krępując piszących ma wartość dla innych również. Z takiej wspólnej pogawędki dadzą się zawsze wyciągnąć jakieś realne wnioski, korzystne uwagi, rady, ostrzeżenia.

Dział ten powinienby się w naszem piśmie rozwinąć ku powszechnemu dobru. Narazie dosyć. Czekam odpowiedzi.

Starsza Pani.

Hallo! Hallo!

Złocone ramy odzyskują piękny połysk sposobem następującym. Białko od jajka rozbić dobrze z solą i natrzeć niem ramy. Gdy zaschnie wypolerować zamszowa lub flanelową ściereczką.

—ooo—

Hallo! Hallo!

Mięsa nie należy nigdy po przyjściu do domu z zakupów pozostawiać w koszu lub w papierze, gdyż wpływa to na zmianę smaku. Należy je odrazu odwinąć, umyć, ubić wałkiem, posolić, wogóle przygotować do pieczenia czy duszenia i ułożyć na talerzu, przykrywając z wierzchu czystem płótnem. Gdyby rozkład czasu nie pozwalał nam zaraz po powrocie z miasta zająć się przyrządzaniem mięsa, to w każdym razie należy je rozwinąć i położyć na półmisku, gdyż nawet od czystej deski przy dłuższem leżeniu może nabrać niemiłego zapachu.

PANI PRZYGODOWSKIEJ SPRUŁY SIĘ TRYKOTY



Pani Przygodowska w trykoty odziana
Spaceruje z Brysiem od samego rana.



Wtem zły wilczur znagła bezbronną dopada
Przygodowska w górę dźwiga Brysia blada



W okropnym przestrachu biedaczka nie czuje
Że wilczysko piękne jej trykoty psuje



Lata dookoła w pasji jak szalony
— Ale mniejsza o to, Bryś jest ocalony



Wilk oplątał niemi, łapy, pysk i uszy,
Wreszcie padł na ziemię ani się nie ruszy.



Mało było strachu, nadomiar przykrości
— Spisano protokół za obrazę moralności.

ESTETYKA SŁUCHANIA

Radjo ma obowiązki wobec słuchacza. Winno mu dać program najlepszy, ciekawy, urozmaicony, zmienny w rytmie i barwie, frapujący, program, któryby potrafił wyrwać słuchacza z kręgu jego codzienych zainteresowań i zmusić go do poświęcenia kilku chwil rzeczom pięknym.

Nauka estetyki dawno ustaliła, że piękno jest tylko swoistem poczuciem, co w zastosowaniu do radja znaczy, że jeden i ten sam program pewnym osobom może się wydać szczególnie pięknym, innym wyraźnie brzydkim, a nawet tym samym osobom w różnych chwilach ich życia może się różnie podobać. Objektywnie dobry program radjowy nie istnieje, zawsze on będzie dobry lub zły, w zależności od indywidualnych odczuwań miljona słuchaczy.

Radjo według najlepszej swej woli daje program dobry, ciągle go udoskonala i ciągle wyprowadza na coraz wyższy poziom. To jest obowiązek radja wobec słuchacza.

Czy jednak słuchacz nie ma żadnych obowiązków? Najczęściej mówi się o obowiązku płacenia abonamentu, **ale to nie** jest istotne. Istotnym obowiązkiem słuchacza jest umiejętne słuchanie programu. Płacąc za abonament, słuchacz nabywa praw do konsumowania tego programu, ale najczęściej z praw swych nieumiejętnie korzysta.

Słuchanie „jednem uchem" radja jest umniejszeniem dobrowolnem prawa słuchacza do pełnego wykorzystania programu radjowego. Jak się najczęściej słucha radja? Przekręca się kontakt i po chwili wpada nam w ucho jakaś melodja. Zajęci jesteśmy wówczas czem innem. Nie przerywamy pracy. „Radjo sobie, a my sobie". Oczywiście z takiego słuchania niema najmniejszego pożytku ani najmniejszej przyjemności. Inny sposób, już doskonalszy technicznie, to przekonanie, że gałka kondensatora w odbiorniku radjowym służy nam do błyskawicznych podróży po rozgłośniach zagranicznych. Taki słuchacz, podróżnik eteru, chwyta pokolei urywki programu różnych rozgłośni i cieszy się, że o godz. **16,00 np. udało mu się chwycić stację,** którą normalnie chwytał dopiero o godz. 20,00. I ten sposób słuchania nie daje najmniejszego pożytku.

Skala odbiornika wydaje się tym słuchaczom nie bramą do świątyni sztuki, ale jakimś rebusem, który wymaga codziennego rozwiązania.

W rzeczywistości jest to prawdziwa brama do świątyni sztuki. Trzeba tylko znaleźć sposób przedostania się przez nią, a cały wspaniały świat otworzy się przed naszym słuchem.

Przedewszystkiem trzeba wiedzieć, czego się chce słuchać. Radjo ogłasza program nie dla czego innego, tylko właśnie poto, aby ułatwić słuchaczom wybór odpowiedniej audycji. Po dokonaniu wyboru, najważniejszą rzeczą to wzbudzenie w sobie odpowiedniego nastawienia psychicznego.

Radjo daje słuchaczowi obfitość wzruszeń estetycznych. Program radjowy trwa zbyt długo w ciągu dnia, aby słuchacz mógł przez cały czas utrzymywać się w gotowości do artystycznej kontemplacji nadawanych utworów, obojętnie czy będą to utwory muzyczne, czy też słuchowiska lub recytacje poezyj. Jest to psychologiczna niemożliwość.

Program radjowy spełnia warunki estetyczne: daje utwory, których wysłuchanie zapewnia słuchaczowi przyjemność bezinteresowną, wolną od wszelkich praktycznych pożądań. Trzeba jednak, aby i słuchacze wyrobili w sobie estetyczne podejście do nadawanego programu. Wówczas wrażenia, jakich doznają, będą pełne, wartościowe, te właśnie, do których mają niewykorzystywane dotychczas prawo .

Pomysłowość kobieca

Na londyńskiej wystawie przemysłu na 134 wynalazców znalazło się tylko 12 kobiet. Okazuje się jednak, że nie jest tak źle jakby się z pozoru mogło zdawać. Ilość kobiet, które poczyniły ważne odkrycia i wynalazki, z każdym dniem się zwiększa. Jak wiadomo w Szwajcarji wystawiono pomnik wynalazczyni sera, którego produkcja podniosła dobrobyt kraju. W amerykańskiem mieście Troy stanął pomnik p. Hanny Montagu, która pierwsza wymyśliła przypinane kołnierzyki do koszul.

Horve, wynalazca maszyny do szycia ulepszył ją dopiero pod wpływem uwag i rad kobiet, które na niej szyły.

Miss Margaret Knight, Amerykanka, wynalazła tak nam dzisiaj rzecz spowszechniałą ale jednakże niezbędną jak torebkę papierową. Nie jest to napozór nic wielkiego ale czasami więcej sprytu a nawet inteligencji wymaga jakiś drobny pomysł niż obmyślenie skomplikowanej maszyny.

W ostatnich czasach bardzo wiele ulepszeń w dziale obrony przeciwgazowej poczyniły również kobiety.

Jeżeli dziedziny, w jakich kobiety poczyniły wynalazki, dotyczą przedewszystkiem życia codziennego, praktycznego, nie dowodzi to bynajmniej, ażeby zdolności kobiece tylko w takich ramach mogły swoją wynalazczość okazać. Kobieta dokonywa odkryć i wynalazków na tym przedewszystkiem terenie, na którym jej wypadło pracować, nie znaczy to jednak wcale, aby na każdym innym, zależnie od okoliczności nie mogła swych talentów wykazać z równem powodzeniem jak mężczyzna.

Z KRAJU I ZE ŚWIATA

W Krakowie w sali Domu Katolickiego odbył się wiec rodziców, którzy wypowiedzieli się stanowczo przeciwko systemowi koedukacyjnemu wogóle, w szczególności zaś w szkołach powszechnych, żądając skasowania go tam gdzie już został wprowadzony.

——ooo——

W Moskwie, w przeciwieństwie do lat ubiegłych, tegoroczne święta wielkanocne obchodzone były bardzo uroczyście nabożeństwami rezurekcyjnemi. Odbyły się one zupełnie bez przeszkód ze strony władz i bezbożników.

——ooo——

OO. Misjonarze zakonu św. Wincentego à Paulo prowadzą w Bydgoszczy budowę olbrzymiego kościoła pod wezwaniem Św. Wincentego. Kościół będzie mógł pomieścić 12,000 osób.

——ooo——

W Nowogródku mają się odbyć w dn. od 1 — 7 lipca, obchody pod nazwą „Dni Mickiewiczowskie".

Jak statystyka wykazała procent wypadków automobilowych spowodowanych przez szoferów, wykazuje wyższość kierowców-kobiet nad mężczyznami.

——ooo——

Najpiękniejszemi zarobkami notowanemi wśród pisarzy może się chyba pochwalić amerykańska powieściopisarka Kathleen Norris, której dochody obliczają na 225,000 dolarów rocznie.

Z początku poświęciła się powieści obyczajowej i nie znalazła uznania, odkąd się jednak przerzuciła na utwory sensacyjne, przeznaczone specjalnie do odcinków w czasopismach, zyskała rozgłos i pokup.

——ooo——

Dnia 29 czerwca odbędzie się w Gdyni „Święto morza".

——ooo——

Od 12 — 14 lipca w Worochcie i Żabiem odbędzie się „Święto Huculszczyzny".

——ooo——

W Londynie umarła obecnie lady Lucy Duff Gordon, przez czas pewien słynna twórczyni mody. Była ona za młodu bardzo piękna a posiadając wrodzony talent ubierania się i komponowania modeli, stanowiła przez czas długi wzór dla pań angielskich. Kiedy rozwiódłszy się z pierwszym mężem znalazła się w trudnościach finansowych, postanowiła wykorzystać wrodzone zdolności i założyła magazyn strojów damskich.

Pomysłowość i elegancja wykonania zjednały jej niebawem liczną klientelę, tak, że wkrótce zatrudniała już 5,000 osób. Miała filje w Paryżu i Ameryce i przez cały szereg lat narzucała modę całemu światu.

Pani Lucilla odjęła od sukien kołnierze stojące, zastępując je lekkiem wycięciem, skróciła spódniczki i wprowadziła modę małych, kokieteryjnych kapeluszy.

W magazynie mód odbywały się też pokazy, na które uczęszczał cały świat arystokratyczny Londynu. Tu właśnie, na takiej rewji, poznał i pokochał piękną panią Lucille lord Duff-Gordon. Wyszedłszy za niego nie porzuciła jednak pięknej lady swojego dochodowego zajęcia, które jej dawało tyle zadowolenia.

Przepisy kulinarne

Naleśniki.

Zwykle naleśniki należy robić na wodzie, a nie na mleku, gdyż właśnie na wodzie ciasto jest delikatniejsze, lepiej się rozlewa po patelni i wogóle daje się upiec cieniej, a wszakże cienkość naleśnika jest jego najważniejszą zaletą.

Na naleśniki bierzemy zwykle dwa jaja na szklankę mąki, rozbijamy je mocno z mąką, dodając na koniec noża soli i potrochu zimnej wody, aż ciasto się zrobi zupełnie gładkie. Dobrze jest robić naleśniki, rozbijając ciasto mątewką: łyżką nigdy tak gładko rozbić się nie da. Ciasto powinno być tak gęste, jak rzadka śmietana, aby się dało cienko rozlać po patelni. Patelnię smarujemy kawałkiem młodej słoninki, osadzonej na widelcu; smarowanie masłem jest mniej wskazane, gdyż naleśniki łatwo się przypalają. Ciasta lać tylko tyle, aby pokryło dno patelni.

Piec na niezbyt ostrym ogniu; gdy się z jednej strony naleśnik przyrumieni, odwrócić na drugą i jeszcze nieco dopiec. Są kucharki, a głównie kucharze, którzy umieją przewrócić naleśnik, podrzucając go zręcznym rzutem patelni do góry, przyczem naleśnik sam się przekręca w powietrzu. Jest to sztuka, którą można posiąść po długiej praktyce i przy bardzo dużej zręczności — przy zwykłem odwracaniu można się posługiwać łopatką do przewracania kotletów.

Usmażone naleśniki układamy na deseczce jeden na drugim, aby nieco ostygły, następnie składamy na pół i jeszcze raz na pół obrumieniamy na maśle i gorące wydajemy. Do tego sok lub konfitury.

Kaszka na grzybowym smaku.

Pół kilo kaszki krakowskiej przetrzeć jajkiem, doskonale wysuszyć, pokruszyć, aby przy gotowaniu nie było klusek. Pięć grzybów młodych, suszonych ugotować i pokrajać w cienkie paski. Wymięszać z kaszą. Ułożyć w garnek, włożyć łyżkę masła, zalać smakiem, wygotowanym z grzybów, aby tylko objęło, przykryć pokrywą, wstawić w gorący piec na godzinę. Do takiej kaszy podać oddzielnie śmietankowe masło w kulkach, lub też ugotować odrazu podwójną porcję grzybków i smaku i z drugiej połowy przyrządzić sos grzybowy ze śmietaną, który oddzielnie podać w sosjerce.

Jaja z beszamelem.

Dużą łyżkę masła zasmażyć na biało z taką łyżką mąki, rozprowadzić litrem mleka lub śmietanki, osolić nieco, zagotować i odstawić, aby przestygło. Do chłodnego beszamelu wbić dwa całe jaja surowe, dodać garść ostrego tartego sera (najlepiej parmezanu). Półmisek metalowy wysmarować masłem, położyć nań trzecią część beszamelu, na to ułożyć 8 — 10 jaj, sadzonych, pokryć resztą beszamelu, formując zgrabną kopułę. Obsypać grubo ostrym tartym serem i wstawić na kwadrans w gorący piec. Gdy się po wierzchu zrumieni, natychmiast podawać, aby nie opadł.

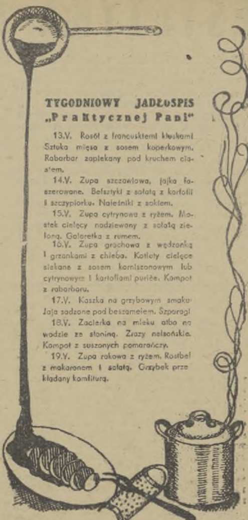
Galaretka cytrynowa.

Trzy cytryny wycisnąć, dodać skórkę z nich otartą na delikatnej tarce, dodać tyle wody, aby było cztery szklanki płynu, zagotować raz z trzydziestoma deka cukru, przecedzić, popróbować, jeśli mało słodka dodać cukru, jeśli niedość kwaśna — kwasku. Galareta winna być słodka, ścinając się zawsze jakby traci część słodyczy. Rozpuścić oddzielnie w paru łyżkach tego gorącego płynu, latem trzy, zimą dwa deka żelatyny, zmięszać z gorącym płynem, lecz już nie gotować więcej, przelać do formy i zastudzić. Galareta winna stać w formie nie mniej sześciu godzin.

Galareta ponczowa.

Jeśli, robiąc galaretę cytrynową, dodamy do niej duży kieliszek araku lub rumu, jednocześnie ujmując taką ilość wody, otrzymamy galaretę ponczową.

Na galarety należy brać zimą dwa, latem trzy deka żelatyny na cztery szklanki płynu, jeżeli chcemy je podać wyrzucone z formy na półmisek, prawie o połowę mniej jeżeli je podajemy w kryształowej lub porcelanowej salaterce. Mniej klejowe galarety są stanowczo smaczniejsze, jednak często długo ściąć się nie chcą. Galarety są bardzo łatwe do zrobienia i zwykle odrazu wychodzą klarowne. Gdyby jednak dla jakiejbądź przyczyny płyn na nie nie był dość czysty, należy rozbić białko z paru łyżkami wody zimnej, dodać do galarety, zagotować na wolnym ogniu i przecedzić płyn przez serwetę.



TYGODNIOWY JADŁOSPIS „Praktycznej Pani"

13.V. Rosół z francuskiemi kluskami. Sztuka mięsa z sosem koperkowym. Rabarbar zapiekany pod kruchem ciastem.

14.V. Zupa szczawiowa, jajka faszerowane. Befsztyki z sałatą z kartofli i szczypiorku. Naleśniki z sokiem.

15.V. Zupa cytrynowa z ryżem. Mostek cielęcy nadziewany z sałatą zieloną. Galaretka z rumem.

16.V. Zupa grochowa z wędzonką i grzankami z chleba. Kotlety cielęce siekane z sosem kornizonowym lub cytrynowym i kartoflami purée. Kompot z rabarbaru.

17.V. Kaszka na grzybowym smaku. Jaja sadzone pod beszamelem. Szparagi.

18.V. Zacierka na mleku albo na wodzie ze słoniną. Zrazy nelsońskie. Kompot z suszonych pomarańczy.

19.V. Zupa rakowa z ryżem. Rostbef z makaronem i sałatą. Grzybek przekładany komfiturą.

Odpowiedzi od Redakcji

P. Halinie.

Muchy hiszpańskie, kantarydy.

Na jesionach, bzach (lilakach), a poczęści i ligustrze, zależnie od ciepła, w maju lub czerwcu pojawiają się gromadnie długie złocisto-zielone owady, tak przykrego zapachu, że zdradzają z oddali swą obecność; znajdują zawsze pokup.

Gdy tylko pojawią się, należy przystąpić do zbioru, bowiem później samice mają pełne odwłoki jaj, schną bardzo trudno i właściwie tracą wiele ze swego działania.

Bardzo rano, kiedy jeszcze jest chłodno, o 4 — 5 pod opanowanemi drzewami rozkłada się płótna i owady strząsa. Zebrane trzeba natychmiast zabić gorącą parą albo ostatecznie wrzątkiem i wysuszyć dokładnie na słońcu. W takim stanie idą na sprzedaż.

P. Krzysi W. w S.

Chcąc wstąpić do szkoły pielęgniarskiej należy mieć maturę. Warunki materjalne są przystępne, ze względu jednak na konieczność utrzymania wysokiego poziomu wśród pielęgniarek, potrzebę orjentowania się w lecznictwie i t. p. z roku na rok zwiększają wymagania dotyczące wykształcenia. W wyjątkowych razach zdarzało się przyjęcie po ukończeniu sześciu klas gimnazjalnych.

W sprawie ankiety „Co to jest Dobra Obywatelka"

KUPON

upoważniający

do wzięcia udziału w głosowaniu o przyznanie nagród odpowiedziom na pytanie „Co to jest Dobra Obywatelka"?

W dzisiejszym numerze kończymy drukowanie odpowiedzi na pytanie „Co to jest dobra obywatelka". Jak zaznaczyliśmy uprzednio znaczna ilość odpowiedzi, niekiedy bardzo dobrych i ciekawych uledz musiała wyeliminowaniu z powodu ujawnienia nazwiska przez autorkę. Z pozostałych dokonaliśmy wyboru poddając go w dniu dzisiejszym pod sąd naszych czytelniczek.

Na załączonym obok niniejszego kuponie, należy wypisać, które trzy artykuły wydają nam się najlepsze i odpowiedzi przesłać do redakcji. Jeszcze w bieżącym miesiącu zostaną przeliczone głosy w tej kwestji nadesłane i nagrody trzem najlepszym artykułom przyznane. Równocześnie ogłosimy nową ankietę w zupełnie innym rodzaju, która powinna nasze czytelniczki bardzo zainteresować.

Najciekawsze audycje muzyczne rozgłośni warszawskiej od dnia 12.V do 18.V 1935 roku.

Niedziela, dnia 12.V:

10.30 — Transm. nab. z kościoła św. Antoniego z okazji 17-ej rocznicy bitwy II korpusu W. P. pod Kaniowem.
12.15 — Poranek muzyczny z Filharmonji Warszawskiej.
14.00 — Muzyka salonowa i wesołe piosenki.
15.15 — Wiązanka piosenek żołnierskich.
15.35 — Utwory na klarnet solo.
16.00 — Muzyka lekka.
17.00 — Koncert orkiestry A. Stromberga i Wł. Kaczyńskiego.
18.00 — Muzyka salonowa.
19.15 — Muzyka lekka.
20.00 — Koncert w wyk. Ork. P. R. z udziałem p. W. Wermińskiej (sopran).
21.00 — Na wesołej lwowskiej fali.
21.45 — Wiedeńskie walczyki.
22.15 — Stylizowana muzyka góralska.
23.15 — Muzyka taneczna.

Poniedziałek, dnia 13.V:

12.05 — Muzyka salonowa.
13.05 — Koncert solistów.
15.45 — Fragmenty ze znanych symfonij.
16.45 — Kwadrans słynnych artystów.
18.10 — Pieśni łotewskie.
18.45 — Muzyka jazzowa — Paul Whiteman (płyty).
20.00 — Audycja słowacka.
21.00 — Koncert z Filharmonji Warszawskiej ku czci ś. p. Emila Młynarskiego.
22.15 — Muzyka lekka i taneczna.

Wtorek, dnia 14.V:

12.05 — Koncert z płyt.
13.05 — Kwartet smyczkowy g-moll E. Griega.
13.40 — Utwory na harmonję.
15.45 — Koncert w wyk. Ork. P. R.
16.45 — Kwadrans słynnych artystów.
17.15 — Recital fortepianowy St. Szpinalskiego.
18.00 — Arje i pieśni w wyk. W. Roesler-Stokowskiej, tr. z Poznania.
18.45 — Muzyka salonowa.
19.35 — Utwory na organy.
20.00 — Słynne apokryfy muzyczne.
21.00 — „Główna wygrana", operetka Hausmana, tr. ze Lwowa.
22.45 — Muzyka taneczna.

Środa, dnia 15.V:

12.05 — Arje operowe z płyt.
13.05 — Koncert Zespołu Wileńskiej Orkiestry Salonowej.
15.45 — Koncert Orkiestry P. R.
16.45 — Kwadrans słynnych artystów. Cunnigham — organy.
17.15 — Muzyka współczesna dla niedowiarków.
18.00 — Pieśni w wyk. Luizy Miguel (sopran).
18.45 — Same mazury.
19.35 — Utwory na saksofon.
20.00 — Fragment operowy.
21.00 — Koncert chopinowski.
21.40 — Piotr Perkowski: Koncert skrzypcowy.
22.15 — Pieśni filareckie, transm. ze Lwowa.
22.35 — Muzyka salonowa.

Czwartek, dnia 16.V:

12.05 — „Święto pieśni w Radjo", audycja dla szkół.
12.30 — Koncert szkolny z Filh. Warszawskiej.
15.45 — Godzina pogodnej muzyki klasycznej.
16.45 — Kwadrans słynnych artystów — Galli-Curci (sopran).
17.15 — Recital fortepianowy A. Hoehna.
18.00 — Piętnaście minut na gitarze.
18.45 — Zapomniane przeboje (z płyt).
19.35 — Toruń w pieśni ludowej.
20.00 — Wiązanka melodji, ork. i chor Juranda.
21.30 — Sekstet smyczkowy.
22.15 — „W krainie pięknych głosów" — płyty.
22.40 — Muzyka taneczna.

Piątek, dnia 17.V:

12.05 — Arje operowe.
13.05 — Muzyka ludowa.
13.30 — Trio fortepianowe. M. Ravel.
15.45 — Orkiestra Straży Więziennej.
16.45 — Kwadrans słynnych artystów — W. Primoves (altówka).
17.15 — Koncert solistów. St. Argasińska, Z. Rabcewiczowa.
17.45 — Audycja dla chorych.
18.45 — Piosenki w wyk. chóru Juranda.
20.15 — Koncert symfoniczny z Filharmonji Warszawskiej. Utwory L. v Beethovena.
23.05 — Muzyka taneczna.

Sobota, dnia 18.V:

12.05 — Muzyka salonowa ze Lwowa.
13.05 — Koncert solistów.
14.45 — Muzyka z płyt.
15.40 — Muzyka lekka.
16.45 — IV koncert z cyklu „pięć wieków muzyki kameralnej".
17.00 — Transm. Nabożeństwa Majowego z Kaplicy M. B. Ostrobramskiej w Wilnie.
18.45 — Piosenki w wyk. Jana Kiepury z płyt.
19.35 — Muzyka fortepianowa.
20.00 — Koncert huculski.
20.30 — Szkatułki grające i pozytywki.
21.00 — Koncert symfoniczny Ork. Symf. P. R.
22.30 — Na wesołej lwowskiej fali.
23.05 — Muzyka salonowo-taneczna.

TANIE FORMY BIBUŁKOWE. Administracja „Praktycznej Pani" wysyła na zamówienie, po otrzymaniu należytości i na koszty przesyłki, kwoty 30 gr., formy bibułkowe wszystkich modeli, umieszczonych w tygodniku. Ceny wykroi są następujące: bluzka, kamizelka, bielizna, spódnica, garderoba dziecięca — po 1 zł.; suknia, pyjama, szlafrok, kostjum, płaszcz — po 1 zł. 50 gr.

Celem zaoszczędzenia kosztów przesyłki pieniędzy i zamówienia, radzimy **pieniądze przesłać pocztowym przekazem rozrachunkowym** (w kolorze niebieskim, do nabycia w każdym Urzędzie Pocztowym w cenie 1 gr.). **Na odwrocie przekazu umieścić zamówienie** z podaniem numeru modelu z literą, np.: 192 p. p. 193 p. p. i t. d., oraz jednej z następujących wielkości, dostosowanej do własnej figury:

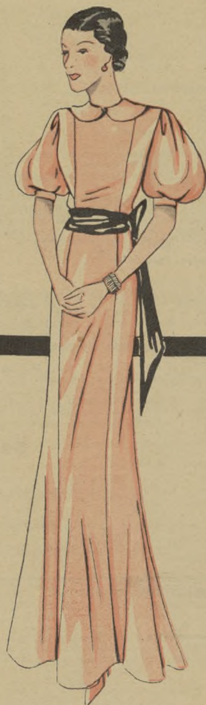
I.	GORS (połowa) 44 cm.	—BIODRA 50 cm.	—DŁUGOŚĆ 118 „
II.	„ „ 48 „	„ 52 „	„ 120 „
III.	„ „ 50 „	„ 60 „	„ 122 „

Przekazy rozrachunkowe adresować: Administracja „Praktycznej Pani", Warszawa, Ś-to Krzyska 17.

U STOPNI OŁTARZA

MC

182 183



182 P. P. Suknia ślubna z białego matowego jedwabiu. Welon żorżetowy. Wianek z kwiatu pomarańczowego.

183 P. P. Suknia ślubna z białego meteoru. Welon z jedwabnego muślinu.

184 P. P. Suknia dla drużki — jedwab blado - różowy — szarfa z czarnej tafty.

184

NA LATO



186 187

185 P. P. Sukienka sportowa z lekkiej wełny w kolorze ciemno-piaskowym. Płaszczyk i beret o ton jaśniejsze. Szalik jedwabny tonowany.

186 P. P. Sukienka z białej piki — pasek, guziki, beret i żakiecik w kolorze czerwonym.

187 P. P. Letnia sukienka z koralowego jedwabiu w ciemniejsze groszki

185

Modne bluzeczki i spódniczki sportowe



189

190







188

191

188 P. P. Bluzeczka z białego jedwabiu surowego.

189 P. P. Bluzeczka z bladoróżowego crêpe de chine'u.

192

193

190 P. P. Strojna bluzeczka z białego fularku w czerwone grochy.

191 P. P. Strojna bluzeczka z fabrycznego trykotu jedwabnego.

192 P. P. Spódniczka sportowa z popielatej wełny.

193 P. P. Spódniczka sportowa w kolorze piaskowym.

„PRAKTYCZNA PANI“ tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę. **Redakcja i Administracja: Warszawa, Świętokrzyska Nr. 17 m. 3, tel. 6-76-72.** Redakcja czynna codziennie od godz. 10 — 14-ej.

Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł. 30 gr., kwartalnie 3 zł. 90 gr., półrocznie 7,80, rocznie 15.60. Numer pojedyńczy 30 gr. Pod opaską mies. 1,70, kwart. 5,10, numer pojedyńczy 40 gr.

Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji,** w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń — wyłącznie do Administracji**, nie zaś pod osobistym adresem redakcji. Rękopisów nie zwraca się. W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p. wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

CENY OGŁOSZEŃ: Wysokość kolumny 270 mm., szer. 200 mm. Kolumna dzieli się na trzy łamy: szer. łamu — 63 mm. 1/1 strony 500 zł. 1/2 250 zł. i t. d. Miejsce zastrzeżone 25% drożej. Wiersz milimetrowy jednolamowy lub jego miejsce 65 gr. Drobne ogłoszenia za wyraz 20 gr., dla poszukujących pracy — **za wyraz 10 gr.**

UWAGA: Administracja nie przyjmuje odpowiedzialności za termin ogłoszenia oraz za zgubę lub zniszczenie matryc i klisz. Zastrzeżenie miejsca obowiązuje Administrację tylko wówczas, gdy za takie zastrzeżenie zostanie zapłacona przewid w cenniku 25% nadwyżka. — Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni 8-miu od daty ukazania się ogłoszenia, lub od daty otrzymania rachunku. Pod-

Praktyczna Pani
Nr. 1[illegible] 1935 r.

Stuła

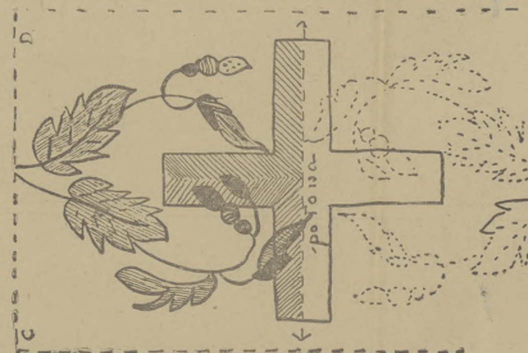
zakończenie ze złotej frendzli.

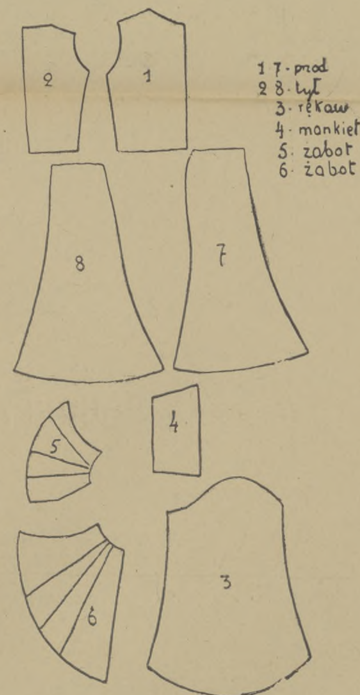
Jedwabny biały materjał
haftowany jedwabiem i szychem złotym
liście i łodygi ciemne zielone jasne
kwiaty górne płatki czerwone - dolne bardzo blade różowe.
Krzyże złote.

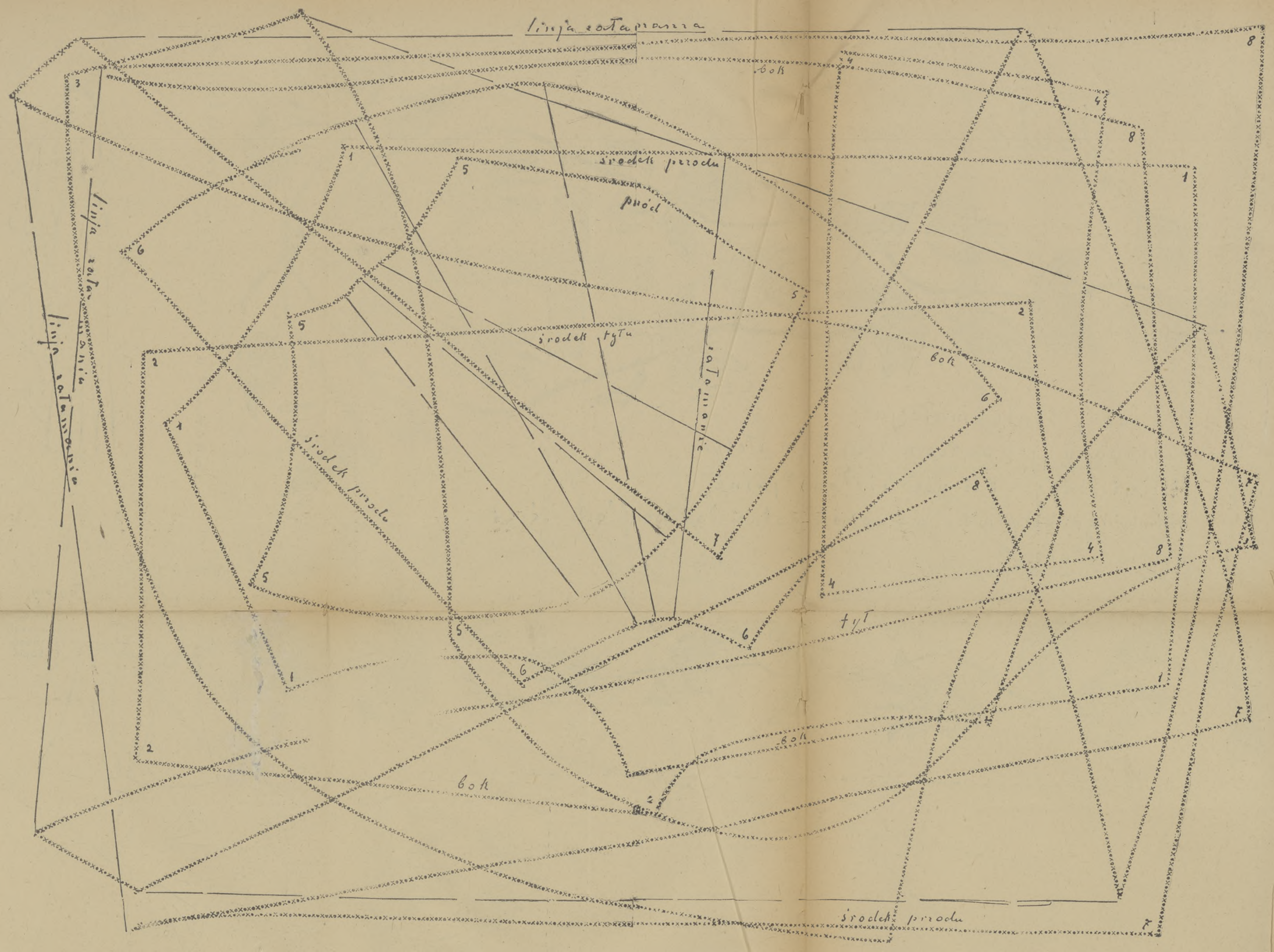
SUKNIA ŚLUBNA











linja załamania
bok
środek przodu
przód
środek tyłu
linja załamania
bok
linja załamania
linja załamania
środek przodu
tył
bok
bok
środek przodu